LE TRAVAIL DU SUCRE

LES FLEURS

JEAN CREVEUX

EDITIONS JEROME VILLETTE

Choix du matériel nécessaire à la fabrication et à la conservation

matériel de fabrication

- poêlons en cuivre,
- bassines en inox,
- écumoire,
- pinceau,
- thermomètre,
- couvercle,
- marbre,
- lampe à sucre, ou radiateur, ou chauffe-plat, ou four,
- hygromètre,
- ventilateur,
- couteaux (petits, gros),
- couteau de peintre (triangle),
- palettes,
- coupe-pâte en plastique,
- ciseaux (simples et dentelés),
- ébauchoirs,
- empreintes
- lampe à alcool,
- chalumeau,
- aérographe.

matériel de conservation

- boîtes étanches,
- vitrines,
- armoires,
- déshydratants : chaux vive, carbure, chlorure de calcium, pastilles de gel de silice (avantage : possibilité de réutilisation après passage au four). Les déshydratants ne devront jamais être mis en contact avec les pièces à conserver.

Matières premières utilisées

- sucre raffiné : morceaux, grains ou semoule suivant le raffinage du sucre,
- sirop de glucose,
- crème de tartre,
- huile,
- citron,
- fondant,
- colorants en poudre dilués à l'alcool, réservés dans de petits flacons avec compte-gouttes (vert, jaune, rouge, violet, bleu, brun, noir).

Choix du sujet

Je conseille vivement aux débutants de commencer leur apprentissage de l'étirage du sucre par la fabrication des fleurs, et en tout premier lieu par celle de la rose. Pourquoi la rose ? Parce que la « reine des fleurs » est la plus difficile à réaliser, et que le temps nécessaire pour réussir un modèle parfait constituera le meilleur des entraînements. La maîtrise ainsi acquise leur permettra alors de transformer avec dextérité et adresse le sucre tiré en fleurs de toutes natures, rubans magnifiques et sujets divers. Toutefois, de nombreuses fleurs d'exécution facile sont également présentées dans ce livre et pourront être réalisées à tout moment de l'apprentissage.

Pour une réalisation aussi parfaite que possible des fleurs, la meilleure méthode consiste à étudier dans les moindres détails le spécimen à copier en observant soit la fleur naturelle, soit certaines imitations en plastique qui pourront en outre servir de modèle (voir choix des modèles). Puis, un deuxième temps consiste à s'exercer à le reproduire :

1°) à plat, en le dessinant ;

2°) en volume, par le modelage.

dessin

Dessiner le modèle, le styliser afin de le rendre accessible et réalisable. Apprendre la fleur à tous les stades de son évolution : cela permettra, par la suite, de composer des bouquets artistiques se rapprochant de très près du naturel. Accorder une attention particulière au feuillage qui devra correspondre en forme et en couleur à celui de la fleur choisie. Les sépales ont aussi une très grande importance en ce qui concerne les boutons de roses. Ne pas négliger non plus les cœurs et le pistil dont la forme et la couleur sont caractéristiques de chaque fleur. Les planches de dessins de ce livre, qui représentent des modèles classiques schématisés, seront très utiles pour apprendre à dessiner les fleurs.

modelage

Faire des essais de volume à l'aide de pâte d'amande confiseur. Cela aidera à comprendre la forme des pétales et leur emplacement.

Tous ces exercices sont indispensables ; ils évitent un tâtonnement préjudiciable à la bonne réalisation des travaux en sucre tiré.

Recettes

Le temps de préparation et de cuisson, pour obtenir un sucre tiré prêt à utiliser, est de 40 minutes pour un kilo de sucre.

coloration des sucres

Pour les couleurs, utiliser des colorants en poudre dilués avec des alcools blancs à 45° employés en pâtisserie (1 volume de colorant pour 5 volumes d'alcool). Colorations pastel : mettre le colorant sur le sucre avant l'étirage. Couleurs plus soutenues : colorer dans le poêlon après cuisson.

recettes concernant le graissage du sucre

Il existe plusieurs méthodes de graissage qui varient suivant les quantités de sucre employées :

- grosse quantité : moins de graissage,
- petite quantité : plus de graissage.

1 - 1 kg de sucre raffiné 0,200 de sirop de glucose 0,250 d'eau	Cuire à 145/150°
2 - 1 kg de sucre raffiné 0,050 de sirop de glucose 3 g de crème de tartre 0,250 d'eau	Cuire à 160°
3 - 1 kg de sucre raffiné 0,250 de sirop de glucose 0,300 d'eau 10 gouttes d'acide tartrique	Cuire à 165°
4 - 1 kg de sucre raffiné 0,250 d'eau 3 g de crème de tartre	Cuire à 165°
5 - 1 kg de sucre raffiné 0,200 de sirop de glucose 0,250 d'eau	Cuire à 168°

Décuire avec 10 g de jus de citron. Cette préparation donne de très bons résultats, mais est très fragile par temps humide.

6 - 1 kg de fondant 0,150 de glucose	Cuire à 150°

Toutes ces recettes donnent de très bons résultats. Mais il est vivement conseillé d'en adopter une, après des tests, et de ne plus en changer.

Préparation du sucre

cuisson

Pour avoir une régularité dans le travail, toujours cuire les mêmes quantités et employer les mêmes produits (sucre et anti-cristallisants). Toujours mesurer l'eau (1/4 l pour 1 kg de sucre) ; un excès d'eau nécessiterait une cuisson prolongée qui risquerait d'invertir le sirop ; un manque d'eau empêcherait la fonte totale des cristaux de sucre. Le sucre, une fois tiré, formerait de petits grains qui seraient du plus mauvais effet dans la fabrication des rubans, et provoqueraient une cristallisation rapide de la masse.

Il est recommandé :

- de mettre le sucre et l'eau chaude de préférence dans un poêlon de cuivre préalablement nettoyé au sel et au vinaigre ;
- de faire fondre ce mélange, en y ajoutant la crème de tartre, sur un feu pas trop chaud, jusqu'à la fonte complète des cristaux ;
- de passer ce sirop dans un passe-sauce très fin ou un tamis, afin d'éliminer les cristaux non fondus.

Mettre cette préparation dans le poêlon correspondant bien au volume de sirop. Trop grand, le sucre cristalliserait sur les bords ; trop petit, le sucre s'échapperait. Bien nettoyer le tour du poêlon en cours de cuisson afin d'éviter une coloration sur les bords : cette opération pourra se faire à l'aide d'un pinceau préalablement mouillé, ou à la main. Le premier procédé a un inconvénient non négligeable : le risque de chute de poils de pinceau dans le sirop. Quand le sucre est bien fondu — à environ 80°C —, ajouter le sirop de glucose.

Au début de l'ébullition, écumer largement le sucre, le sirop doit être très clair. Le sucre entre en cuisson ; couvrir ; laisser couvert pendant toute la durée de la cuisson : la buée fera glisser les projections de sucre des parois du poêlon.

Pendant ce temps, bien nettoyer le thermomètre sous l'eau chaude pour éliminer les restes de sucre qui auraient pu subsister à la suite des précédentes cuissons. Vider la bassine qui a servi à l'écumage et au nettoyage du sucre. La remplir d'eau fraîche, y mettre à tremper le thermomètre. Préparer un marbre propre non réfrigéré, légèrement huilé pour recevoir le sucre cuit, ou une toile cuisson anti-adhésive « Exopat ». Recouvrir d'un linge propre afin d'éviter les souillures provoquées par les poussières et farines qui volent dans les laboratoires. Dans le cas de travail sur marbre chaud, faire réchauffer celui-ci modérément au four. Pour le travail à la lampe, préparer le matériel nécessaire au réchauffement du sucre. Prévoir des boîtes avec déshydratant pour le rangement des pièces fabriquées.

Mettre le thermomètre dans le sucre en fin de cuisson : suivant le mode de graissage, la température de cuisson sera différente (voir recettes). Après évaluation de la température au thermomètre, faire un contrôle « à la dent » : prendre, à la main mouillée, un peu de sucre ; refroidir dans l'eau froide, croquer : le sucre ne doit plus coller à la dent.

Après la cuisson, retirer le poêlon de la source de chaleur, le refroidir dans une bassine d'eau froide. Essuyer le poêlon, laisser débuller, couler le sucre sur le marbre ou la toile anti-adhésive. Avant que les bords ne durcissent, regrouper à l'aide d'un couteau triangle sur le centre en évitant d'incorporer de l'air, recommencer l'opération jusqu'à l'obtention d'une masse qui ne s'étale plus et relativement refroidie.

étirage après refroidissement

La température de la masse ne devra pas dépasser 80°C. Tirer en une bande régulière d'environ 50 cm sur un marbre légèrement huilé ou une feuille Exopat. Retourner cette bande en la repliant, face contre face, côtés rafraîchis. Recommencer cette opération jusqu'à l'obtention du satinage désiré. L'étirage idéal est celui qui laisse une légère transparence, mettant en valeur le brillant du

sucre qui se maintient longtemps, même en cas de façonnage de grandes quantités de fleurs.

Rassembler la masse en la pressant afin de chasser l'air que l'on aurait pu incorporer au cours de l'étirage. La faire « claquer ».

Ce qu'il ne faut pas faire :

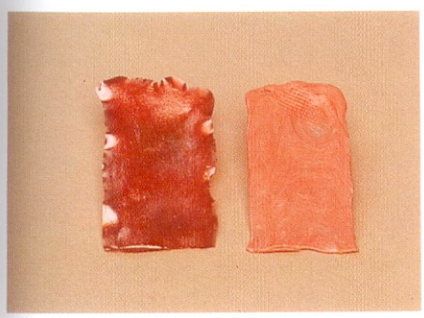
1 - Etirer le sucre trop chaud : cela entraînerait un étirage excessif, qui provoquerait une absorption d'air inutile, éliminerait l'élasticité du sucre et réduirait son brillant, et pourrait entraîner une cristallisation inopportune.

2 - Etirer le sucre trop froid : l'étirage se trouverait de ce fait trop réduit, le sucre serait trop élastique et trop transparent, et rendrait le façonnage plus difficile.

Réchauffement avant façonnage

Les méthodes de réchauffement sont multiples : four classique ou à micro-ondes, lampe, radiateur, chauffe-plat… ; sur marbre, plastique, plaque Tefal, etc.

Pour un réchauffement à la lampe, placer le sucre sous la lampe réglée sur chaleur moyenne. Retourner le sucre plusieurs fois sans le travailler. Ne pas commencer le façonnage avant d'avoir obtenu une masse homogène (un réchauffement insuffisant de la profondeur occasionnerait une perte de temps, et entraînerait un façonnage médiocre et un risque de cristallisation).



En cas de réchauffement au four, prévoir un marbre d'environ 0,40 x 0,30 m et 0,02 m d'épaisseur. Le préchauffer avant d'y poser le sucre. Dans un four à 200°C, réchauffer le sucre par petites étapes jusqu'à ce que la masse présente une consistance homogène.

Ce qu'il ne faut pas faire :

Mettre la masse de sucre sur un marbre trop chaud ou sous une lampe mal réglée : le sucre s'étalerait en fondant, perdrait son élasticité et son brillant, et risquerait de cristalliser.

Sucre prêt à l'emploi

La préparation du sucre pour le façonnage requiert beaucoup de temps — environ 40 minutes — pendant lequel une surveillance attentive doit être exercée pour obtenir un produit sans défauts.

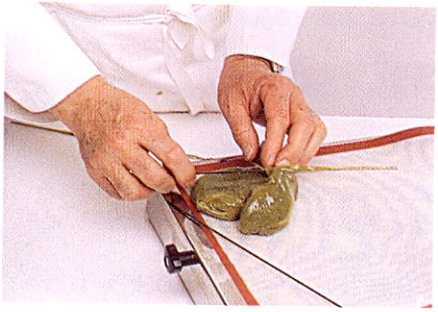
Le professionnel, assailli de tâches multiples, pourrait utilement consacrer ce temps à d'autres travaux. C'est ce qui m'a incité à chercher une solution qui permettrait d'économiser de précieux instants tout en bénéficiant d'un sucre possédant toutes les qualités requises pour une réussite assurée.

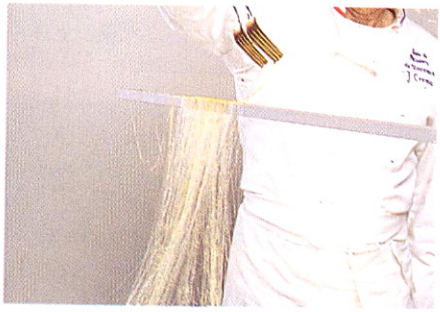
A l'issue de mes recherches, j'ai réussi à mettre au point un sucre tiré, prêt au façonnage. Ce produit, qui doit être prochainement commercialisé (brevet déposé), se présente en sachets hermétiques de différentes couleurs, d'environ 500 g.

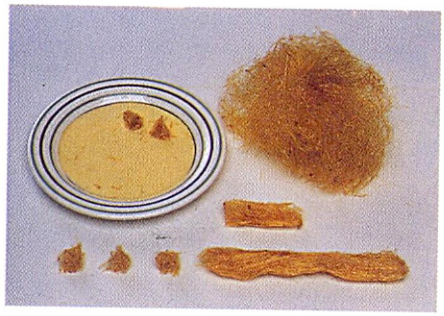
Son utilisation est simple et rapide : dans un four à 200°C (ou aux micro-ondes), réchauffer 5 minutes le sucre posé sur une plaque recouverte d'une toile antiadhésive. Retirer du four ; laisser reprendre un peu, décoller le sucre de la feuille, le regrouper et façonner. On peut être assuré, en utilisant ce produit, d'obtenir un travail régulier et une réussite parfaite, sans être soumis aux aléas de la cuisson et de l'étirage.

Façonnage

Le sucre prêt à tirer devra être réchauffé juste à point ; on recherchera dans la masse l'endroit où celle-ci offrira le plus de résistance : le fait de tirer le sucre ferme donnera un brillant supplémentaire. Pour obtenir une extrême finesse, il est conseillé de pincer le bord supérieur de la masse de sucre entre le pouce et l'index de chaque main et d'étirer, en écartant les mains, comme si l'on ouvrait un éventail.







habillage des tiges

Pour les fleurs, employer de la corde à piano ou des tiges d'acier de différents diamètres suivant la taille des fleurs qu'elles devront porter.

Pour le feuillage et les petites fleurs, se servir de tiges laitonnées entourées de fil vert, utilisées par les étalagistes pour les présentations des bouquets de dragées.

Ces tiges devront être recouvertes de sucre tiré. La technique en est très simple : il suffit de chauffer légèrement la tige, de l'enfoncer dans la masse de sucre tiré en poussant avec la main droite, et de la ressortir de la main gauche* en tirant ; l'épaisseur du sucre sur la tige doit être très fine et régulière. La forme de la tige et sa longueur doivent être déterminées avant l'enrobage : le sucre refroidissant très vite, toute torsion ou coupe effectuée postérieurement à cette opération provoquerait la chute de la pellicule qui recouvre la tige.

Nota - L'utilisation de tiges recouvertes de fil vert n'exclut pas l'enrobage de sucre. L'utilisation de tiges métalliques est formellement proscrite pour la décoration des entremets.

utilisation et habillage du branchage

Savoir exactement ce que l'on veut faire. Déterminer la forme et le volume que l'on désire occuper.

Choisir son bois : de préférence de la charmille, ou du noisetier, ou des épineux. Ces bois, tout en étant très fins et secs (car, bien sûr, il faut les faire bien sécher) resteront solides et pourront supporter le feuillage sans trop plier ni casser.

L'enrobage se fera avec du sucre graissé au glucose, légèrement coloré vert, et cuit à 170°C (une cuisson à la crème de tartre ou au citron risquerait, par temps humide, de « mouiller » et rendrait difficile le collage du feuillage).

Présenter les branches à l'endroit qui leur est réservé, tailler celles qui seront jugées indésirables. Les disposer sur un marbre huilé ou, mieux encore, sur des feuilles de papier cuisson. Verser à la cuillère le sucre cuit sur les branches à enrober. Laisser refroidir. Récupérer le sucre, le refondre, recommencer l'opération si nécessaire. Faire disparaître les fils à l'aide d'un chalumeau ou en mettant les branches quelques instants dans un four chaud. Ranger à l'abri de l'humidité.

sucre filé pour étamines

Pour la fabrication des étamines, utiliser le sucre cuit (même recette que pour la fabrication des fleurs). Le laisser refroidir jusqu'à obtenir la consistance d'une gelée épaisse qui doit faire des fils. Recouvrir 2 plaques avec du papier cuisson. Les mettre au pied de la table de travail pour recueillir le sucre filé. Poser une règle sur le marbre de façon à la faire dépasser de 40 cm hors de la table, et la caler avec un poids pour l'empêcher de basculer. Plonger 2 fourchettes ou un fouet coupé dans le sucre qui doit filer. Faire des mouvements de va et vient au-dessus de la règle : les fils vont tomber de chaque côté en formant un joli rideau ; après refroidissement, les rassembler et les rouler pour former de petits cylindres de diamètres variés selon la nature des fleurs ; couper en sections de 2 cm de long avec un couteau chaud : les coupes se trouveront caramélisées. Tremper une extrémité des étamines ainsi formées dans du sucre cristallisé coloré. (Pour le colorer, mettre dans le sucre quelques gouttes de colorant dilué à l'alcool. Mélanger, sécher sur une plaque à l'étuve. Passer au tamis.) Chauffer à la lampe l'autre extrémité et la coller au centre de la fleur.

---

* les indications de main sont à inverser pour les gauchers.

dégradé de couleurs

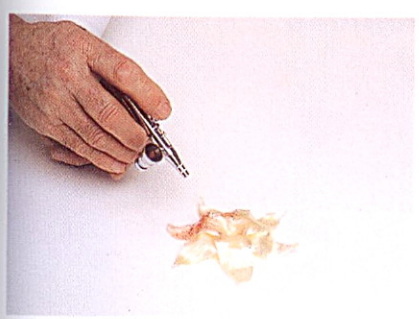
En superposant avant l'étirage deux ou trois sucres de couleurs différentes, mais de composition et de cuisson identiques, on obtiendra les couleurs dégradées de certains pétales ou feuillages.

marquage au doigt

Préparer un peu de colorant en poudre dans un moule à tartelette avec un peu d'alcool blanc à 40/45° ; tremper le pouce dans le colorant avant le façonnage du pétale : cela donnera un dégradé de couleurs d'un bel effet et fera ressortir les reliefs.

fleurs mouchetées

On pourra les réaliser par projection à l'aérographe ou avec une brosse à poils durs que l'on trempera dans le colorant à l'alcool : en effleurant avec un petit couteau le bout des poils de la brosse, on projettera la couleur sur la fleur.



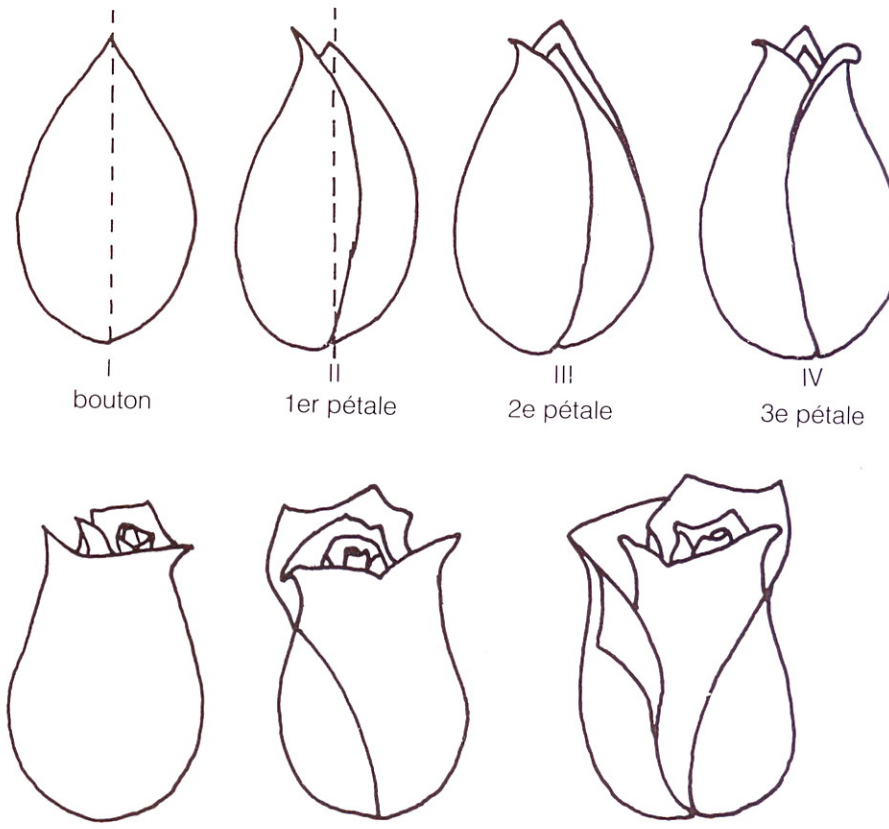
choix des modèles

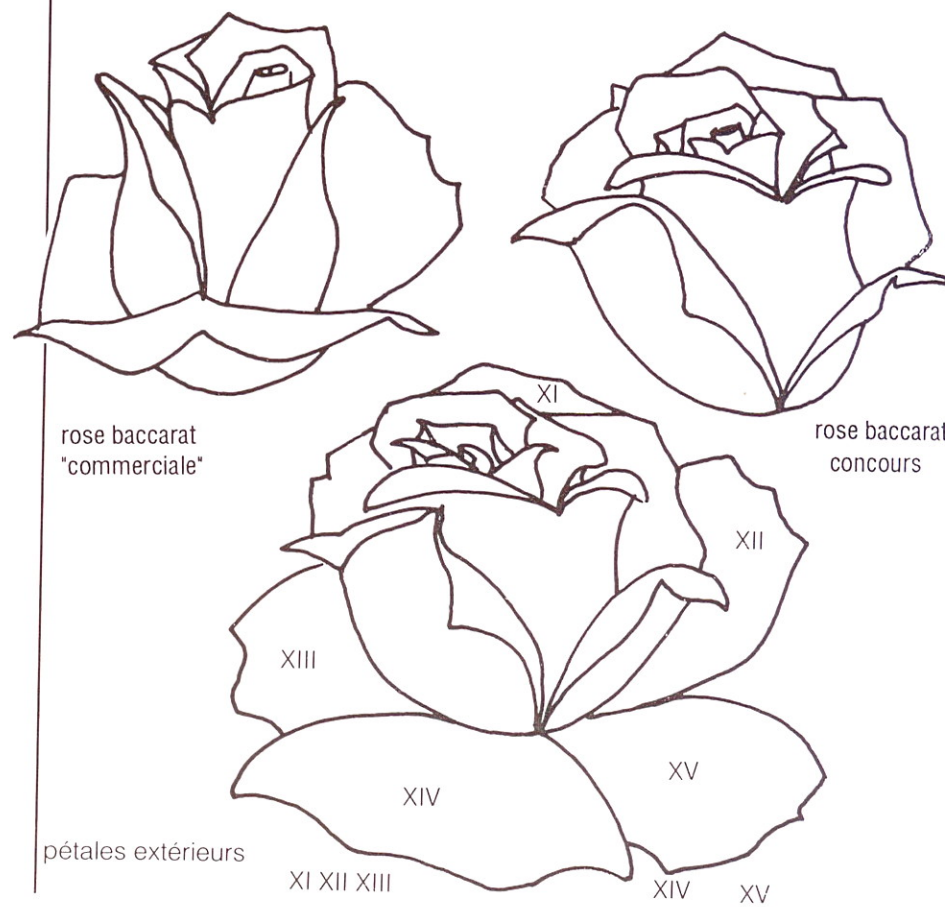
Pour vous aider à determiner la forme et la taille d'une fleur naturelle, j'ai sélectionné des fleurs et feuilles réalisées en plastique pouvant vous servir de modèles. Cet assortiment est regroupé sous la forme d'un coffret (réf. Matfer, 79501).

roses et accessoires de décoration

rose commerciale
rose miniature
rose de concours
bouton
rose pompon
cygne
papillon

La Rose


I
bouton
II
1er pétale
III
2e pétale
IV
3e pétale
1er pétale intermédiaire
2e pétale intermédiaire
VIII


rose baccarat
"commerciale"
rose baccarat
concours
XI
XII
XIII
XIV
XV
pétales extérieurs
XI XII XIII
XIV
XV

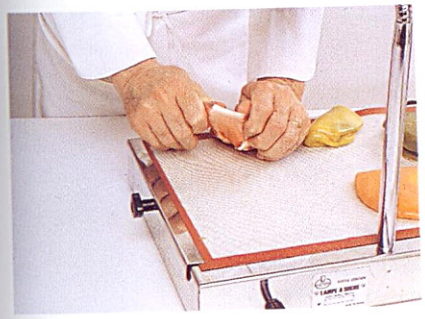
la rose à usage commercial

Pour la fabrication de la rose, il faut tout d'abord choisir un modèle : il en existe des quantités, mais il est vivement conseillé de faire ses premières armes en réalisant la rose type « Baccarat » Pourquoi commencer justement par cette fleur ? Pour plusieurs raisons : ses formes sont régulières et jolies, le nombre des pétales est limité, la copie en sera plus facile. Avant toute chose, il faudra l'observer puis l'apprendre, en la dessinant et en la modelant en pâte d'amande. Quand ses caractéristiques seront bien présentes à l'esprit, alors on pourra la construire en sucre tiré.

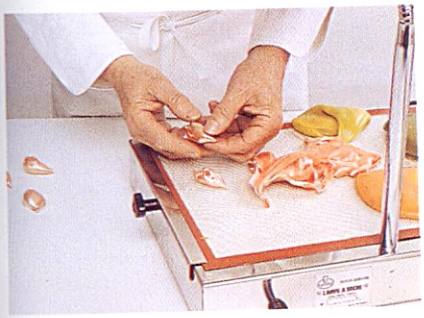
cœur

Bien sûr, on commencera par la fabrication du cœur.

Chacun a, à sa disposition un « moule à rose » : c'est le pouce ! La préparation du sucre nécessaire à l'élaboration du cœur se fera par un étirage latéral, en formant un mouvement tournant d'un demi-cercle.



Positionner le pouce droit au milieu de cette petite bande de sucre, l'enfoncer jusqu'à la première phalange en l'enveloppant aux 3/4. Dégager cette petite poche de sucre, la prendre dans la main gauche en la tenant par la pointe, fermer le cœur comme si l'on roulait une cigarette, arrondir la base avec les doigts de la main droite sans déformer.

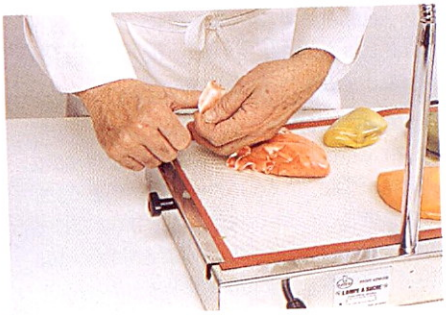


La rose « Baccarat » a un cœur particulièrement important, allongé et régulier ; un repère : il doit être de la longueur de la première phalange du pouce et de même volume, et pointe vers le haut (voir croquis).

Tant que la réussite du cœur ne sera pas parfaite, il ne faudra pas envisager les pétales suivants. Mais, avant de réussir la forme et le volume désirés, plusieurs dizaines de kilos de sucre auront certainement été employés...

premières séries de pétales

La construction de la rose se poursuivra par la fabrication du premier pétale. Même préparation, même recherche dans la masse pour trouver le sucre satiné. Le pouce droit servira encore de moule, mais l'on recherchera un peu moins la profondeur ; il faudra soigner particulièrement le haut du pétale. Pour ce faire, le sucre étant moulé sur le pouce droit, le décoller avec le pouce et l'index de la main gauche en tirant vers le haut et en le faisant pivoter vers l'extérieur. Le coller à la base du bouton par une



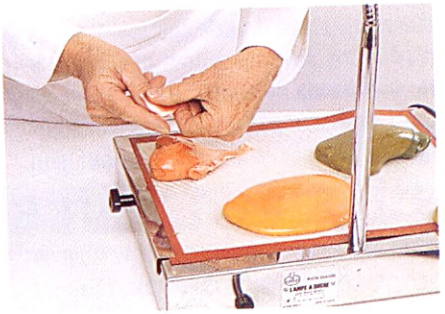
légère pression de l'annulaire droit, le maintenir au sommet avec l'index de la main droite, et former un « S » en haut du pétale avec le pouce et l'index de la main gauche. Cette manipulation doit être réalisée rapidement, le collage bouton/pétale n'étant vraiment assuré que lorsque les deux parties sont encore chaudes.

Le deuxième pétale sera exécuté comme le premier ; sa place se trouvera, suivant l'exemple des roses naturelles, à cheval sur le premier pétale. Ne pas écraser le galbe de la base du bouton et soigner le haut du pétale en maintenant ce mouvement en « S » légèrement ouvert vers l'extérieur.

Le troisième pétale se fera de la même façon et terminera la deuxième étape de la fabrication du bouton. Pour permettre une bonne assimilation de la technique concernant la position des doigts, il est préférable de s'en tenir à ce modèle : un cœur, 3 pétales. Le bouton de la rose « Baccarat » doit être parfait, de la forme et de la taille d'un œuf de pigeon. Il faudra s'appliquer à réaliser impeccablement ce cœur et ces trois pétales avant de vouloir aller plus loin.

pétales intermédiaires

Déjà, au troisième pétale, la rose commence à s'épanouir ; les pétales qui vont suivre accentueront le mouvement. Pour ajouter cette série de trois pétales, il faut bien observer les boutons de roses « Baccarat », qui sont particulièrement bien dessinés. Pour réaliser parfaitement ces pétales, il faudra les façonner avec le pouce de la main gauche, afin d'avoir la main droite libre pour ourler le sommet du pétale.

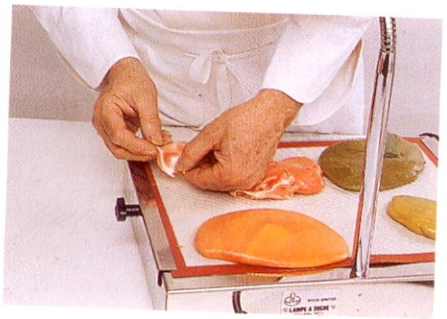


Explication : envelopper la moitié du pouce de la main gauche ; la profondeur du pétale à la base doit être la même que celle du bouton. Conserver pour la hauteur la mesure de la première phalange, tirer le plus loin possible, casser net et légèrement en pointe, garder le pétale collé au pouce gauche ; ourler le sommet du pétale avec le pouce et l'index de la main droite ; même opération pour les bords gauche et droit du pétale. Ouvrir plus largement sur la gauche, car les pétales ont tous une légère attache sur leur bord droit. Coller à la base du bouton par une légère pression de l'annulaire de la main droite. Ne pas déformer les pétales au collage, et toujours prendre bien soin d'arrondir l'extrémité de la base du bouton afin de préparer le positionnement des pétales à venir. Pour l'apprentissage de la première rose, et afin de bien comprendre et de faciliter la répétition, 3 pétales intermédiaires seulement seront placés à la suite du bouton de rose.

Il ne faut pas brûler les étapes : le cœur de la rose ainsi que les pétales devront être parfaits avant d'avancer plus loin dans la construction de la fleur. Toutes ces pièces devront être sur mesure, et les pétales devront trouver leur place autour du cœur sans qu'il y ait à les refaçonner au collage. Cela serait du plus mauvais effet et donnerait une impression de tassement et de lourdeur. Comme une vraie rose, la fleur en sucre doit donner l'impression qu'elle est sur le point de s'effeuiller.

pétales extérieurs

Ce modèle de rose, choisi pour en faire l'apprentissage, se composera, pour finir, de 3 pétales « extérieurs ». Ils devront paraître prêts à se détacher : toujours en recherchant dans la masse l'endroit où le sucre sera le plus satiné, fabriquer un pétale d'une assez grande surface. Pour ce faire, comme pour les autres pétales, préparer une bande de sucre : en amincissant le bord extérieur par un mouvement tournant, positionner le pouce droit sur son travers afin d'obtenir un pétale plus large ; le creuser au maximum. Casser net. Garder le pétale sur le pouce droit. Placer le pouce gauche au centre du pétale, changer le pétale de main tout en relevant les bords avec le pouce et l'index de la main droite.



Le pouce gauche doit rester en position afin de maintenir le galbe du bord intérieur du pétale. Cet arrondi devra être à la mesure du fond de la partie de rose déjà façonnée. Coller le pétale par une légère pression de l'annulaire de la main droite. Comme pour les précédents pétales, sa place se situera à cheval sur ceux déjà disposés. Faire deux autres pétales en conservant la même technique, et les disposer harmonieusement.

Quand la réussite de ce modèle sera parfaite, la confection d'une rose comportant davantage de pétales pourra être envisagée : avec la fabrication du bouton, le plus difficile a été fait. Mais attention, il a fallu beaucoup de temps pour réaliser ce premier chef-d'œuvre ; comme le musicien qui fait ses gammes avec persévérance, on devra s'imposer un entraînement régulier, sans quoi tout sera à refaire... Cela est sans doute un conseil superflu, car après avoir réussi une jolie rose, il est logique de souhaiter en fabriquer d'autres, encore plus belles ! Cela deviendra vite un plaisir dont il ne faudra pas se priver !

La rose ainsi réalisée est très commerciale, son nombre limité de pétales permettra, tout en servant d'entraînement, de décorer les entremets de la clientèle. Mais en raison du temps nécessaire pour faire cette fleur, les décors ne devront pas être trop chargés. Poser la rose, la regarder pour trouver la position idéale à lui donner. Le sens artistique doit jouer pour la mettre en valeur, elle ne doit pas être plantée comme un clou au milieu de l'entremets ! L'entourer de feuillage d'un vert discret et, surtout, ne pas écraser le décor floral avec de grosses queues toutes droites.

La présentation des roses n'est vraiment mise en valeur que lorsque celles-ci sont sur tiges. Elles ne pourront l'être que dans la composition de bouquets : bien sûr il n'est pas question de mettre des tiges armées ou des branches sur les entremets.

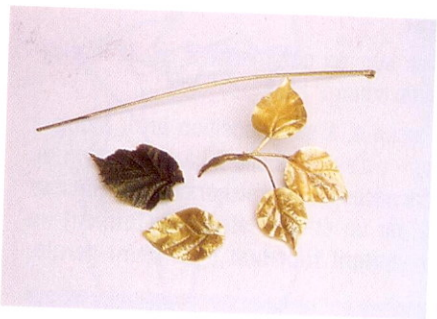
le feuillage

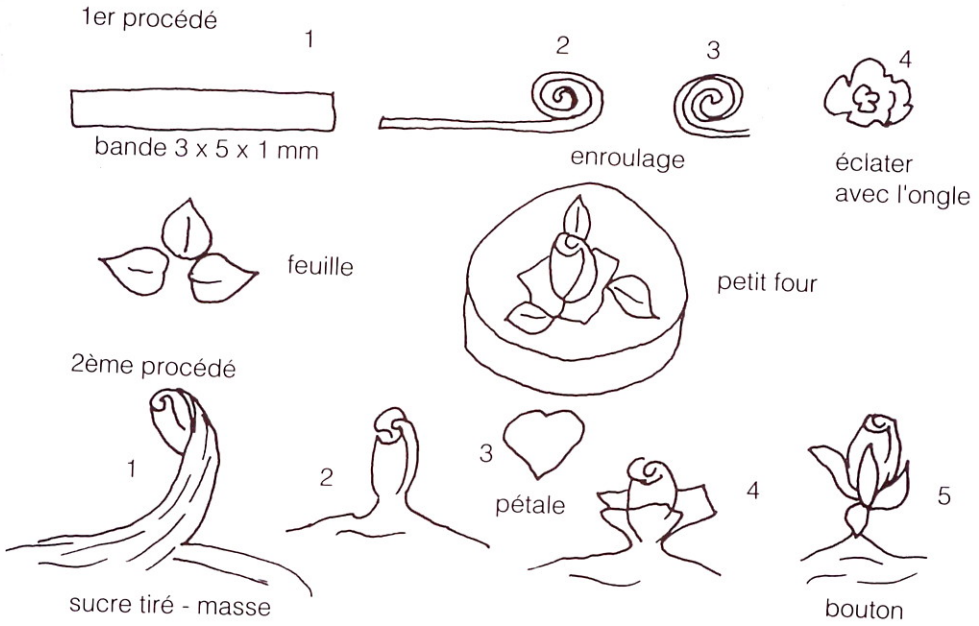
La couleur n'est pas uniforme. Observer la nature et la copier par superposition de couleurs vert foncé et jaune citron. Les feuilles de rosier sont généralement assez rondes, avec de jolies nervures, et dentelées. Il est conseillé de les tirer de la main gauche, et, pour gagner du temps, de les couper avec les ongles du pouce et de l'index de la main droite ; les façonner

assez épaisses, afin de pouvoir marquer au maximum les nervures sur une empreinte de préférence en plastique et légèrement chaude ; les traits seront ainsi parfaitement marqués. Donner de la vie au feuillage en tordant légèrement les feuilles, qui ne doivent pas être présentées comme si elles sortaient du laminoir...

Pour les bouquets, coller les feuilles sur des tiges de laiton enrobées de sucre, et les grouper par trois.

Pour la présentation des fleurs sur les entremets, les entourer de feuillage de manière à faire des contrastes de couleur.

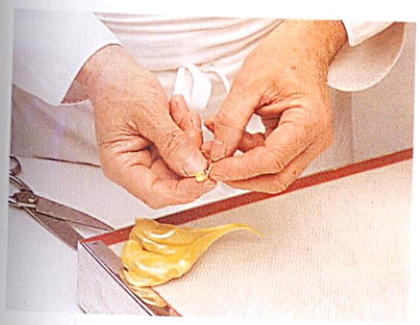




la rose miniature

Utilisation : décoration de petits fours. Le sucre, pour l'exécution de ces miniatures, devra être graissé à la crème de tarte et cuit à 158°C. En raison du faible volume de sucre employé, celui-ci devra avoir une grande souplesse.

Préparation : tirer une bande de 3 cm sur 5 mm, et 1 mm d'épaisseur. Rouler la bande sur elle-même, la tenir de la main gauche, l'éclater avec les ongles du pouce et de l'index de la main droite.

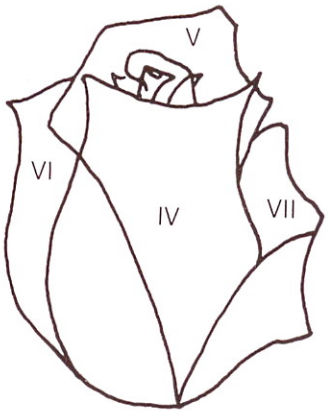


Tirer 3 petites feuilles avec les ongles dela main gauche, former la nervure centrale avec l'ongle du pouce. Coller la petite rose sur les feuilles à l'aide d'un couteau chaud.

autre méthode

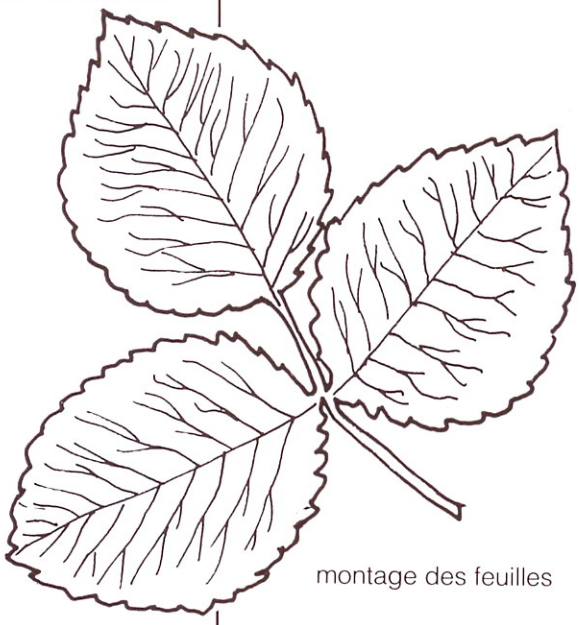
Tirer sur la masse une petite bande de sucre, façonner sans détacher un petit bouton de la taille et la forme d'un grain de blé. Tirer 5 pétales à l'aide des ongles du pouce et de l'index de la main droite, les coller en les chevauchant. Détacher de la masse avec des ciseaux et présenter sur petites feuilles.

Rose de concours et son bouton

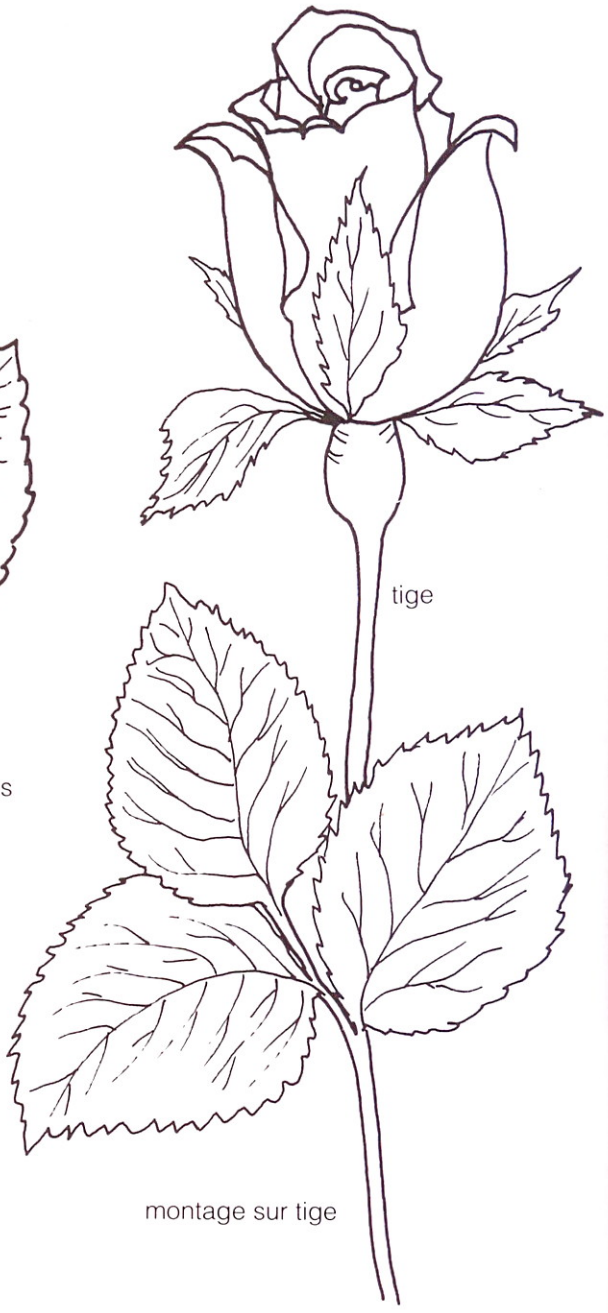


pétale

sépale



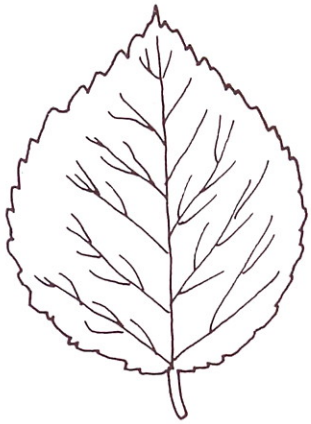
montage des feuilles



tige

montage sur tige

empreinte



la rose de concours

Le modèle de rose étant à présent bien connu, la dextérité accrue dans la transformation du sucre tiré et les dons d'observation aiguisés par la réalisation de cette première fleur, permettront aux artistes de s'approcher davantage encore de la réalité en composant une rose plus importante. En reprenant le modèle, on ajoutera une rangée de 3 pétales intermédiaires, peut-être 2 rangées ou même 3, suivant l'importance de la fleur souhaitée, et on terminera par une rangée de pétales extérieurs qui seront placés complètement à plat, puisqu'alors la rose sera largement éclose.

petite variante

Cette rose peut aussi être terminée avec seulement des intermédiaires. Dans la dernière rangée, les pétales devront être presque à plat.

Ces modèles, beaucoup plus coûteux en temps, seront réservés pour des pièces d'apparat ou pièces de concours. La tentation sera certainement grande de commencer par ce modèle de rose : il faudra résister à ce désir qui ne donnerait que des résultats bien médiocres, risquant de décourager les meilleures volontés…

le bouton de rose de concours

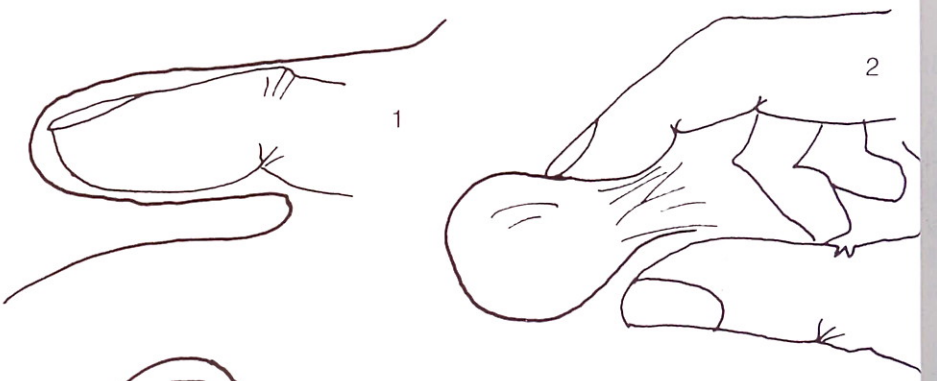
La rose « Baccarat » que l'on trouve chez les fleuristes n'est jamais épanouie mais se présente toujours en bouton.

Pour la réaliser, fabriquer 1 cœur, 3 pétales de la première série et 3 pétales intermédiaires, suivant la méthode précédemment décrite.

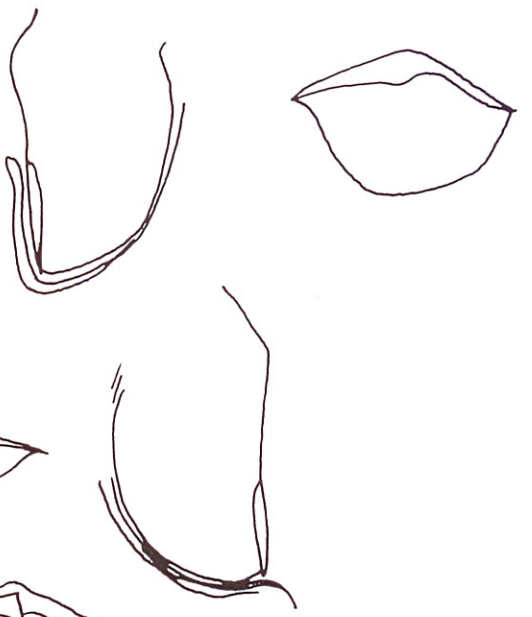
Pour la finition, bien observer le modèle, et veiller particulièrement à la forme et au positionnement des 5 sépales : c'est la signature de la rose.

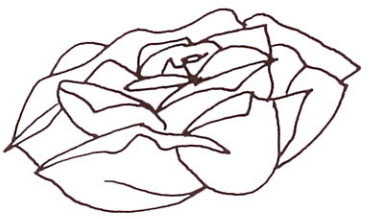
Celle-ci sera harmonieusement disposée sur une tige enrobée de sucre vert sur laquelle seront placées 3 feuilles, elles-mêmes montées sur tiges laitonnées.

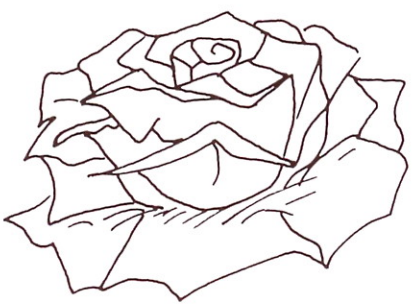
Rose pompon



bouton







la rose pompon

Elle a moins de personnalité que la « Baccarat », mais elle a également sa place dans la décoration des entremets et des pièces artistiques. La réalisation en sera aisée pour les professionnels qui seront devenus maîtres dans la fabrication du premier modèle.

La rose pompon est composée d'un bouton rond : choisir son sucre dans la masse, le préparer en l'étirant entre les deux pouces et les deux index, enfoncer le majeur de la main droite en formant une poche, enfermer l'air en soudant l'extrémité, pousser la bulle d'air afin d'obtenir une petite boule de la grosseur d'un grain de raisin, couper avec les ciseaux, arrondir. Voilà le bouton.

Les pétales qui vont suivre doivent avoir cette même forme : creuse et ronde. Préparer le sucre prêt au façonnage, enfoncer le bout du pouce droit, casser net,

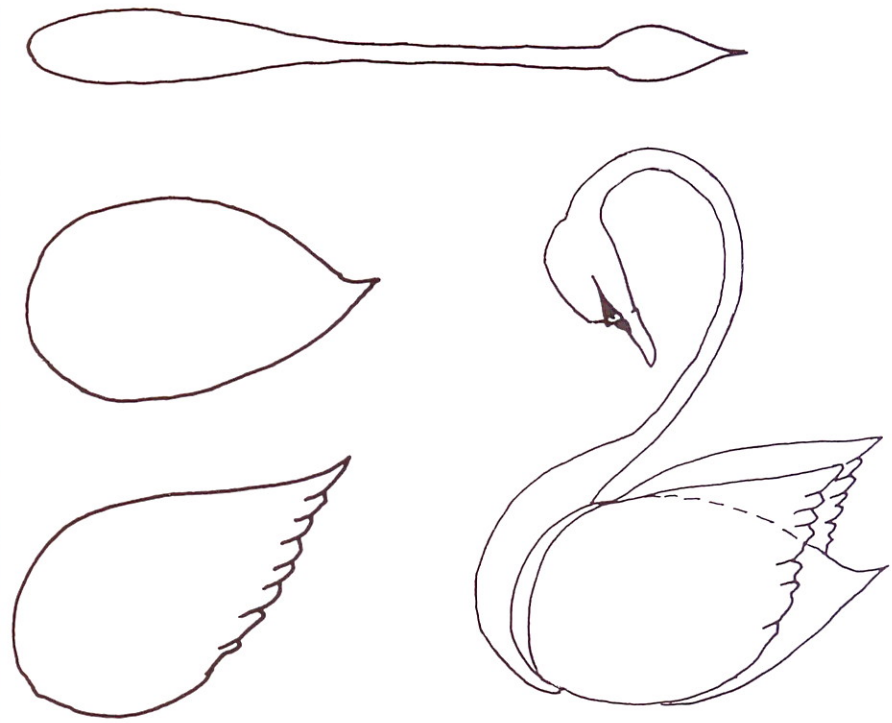
décoller du pouce avec l'index de la main gauche tout en ourlant le faîte du pétale, coller à la base du bouton par une légère pression de l'annulaire de la main droite. Ne pas écraser au collage, ces petites roses doivent donner l'impression de légèreté.

Recommencer l'opération pour les pétales suivants (environ une dizaine) : les coller en les chevauchant légèrement. Pour épanouir cette petite rose, tirer les pétales suivant entre le pouce et l'index de la main gauche, un peu moins creusés à la base mais très fins au sommet. En placer une bonne dizaine en épanouissant la rose, suivant la grosseur désirée. En raison du nombre important de pétales, il est recommandé de les tirer les plus minces possibles. Les coloris : rouge, rose, blanc, jaune.

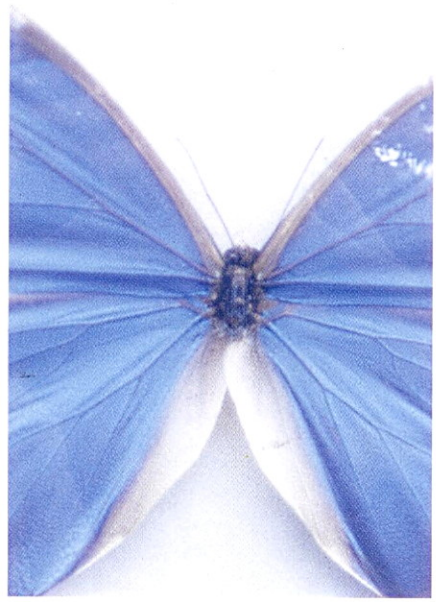
Ce genre de rose peut aussi être présenté en grosse fleur, mais, même très bien réalisée, elle n'aura pas la personnalité ni la classe d'une rose « Baccarat ».

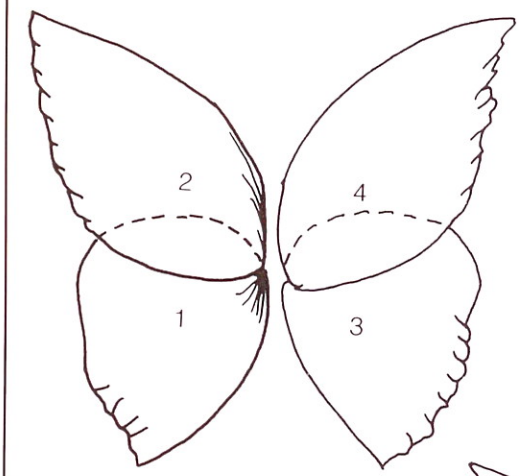
Son utilisation pour les décors d'entremets nécessitera plusieurs petites fleurs regroupées en bouquet, avec un joli feuillage (éviter de les aligner comme des quilles...). Pour les pièces artistiques, on s'inspirera de la disposition naturelle : rose + bouton + feuillage, placés dans du branchage.

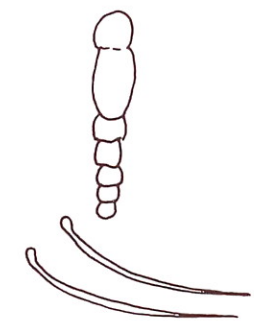
Petit cygne

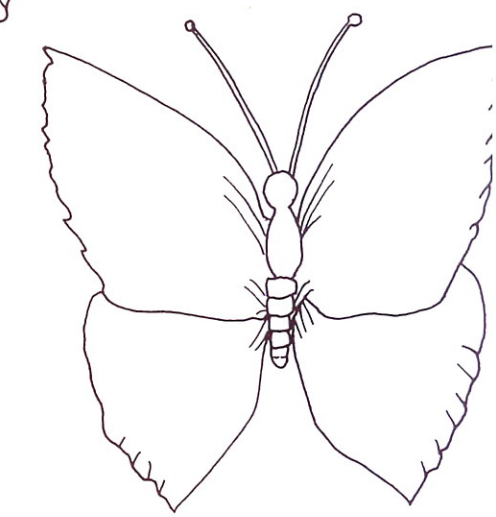


Papillon



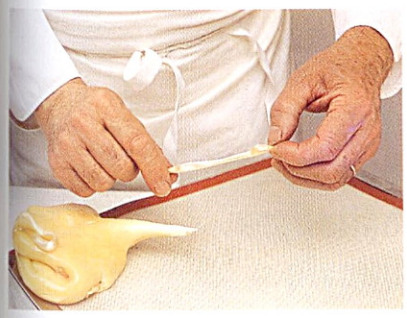






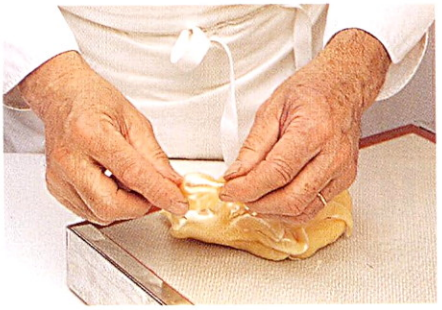
le cygne

Préparer du sucre tiré blanc. Façonner la tête du cygne en prélevant une petite boule ovale dans la masse de sucre. Allonger, avec les ongles du pouce et de l'index de la main gauche, l'extrémité de la tête en formant le bec. Maintenir la tête de la main gauche, allonger le cou qui devra être mince près de la tête et progressivement grossir. Lui donner la forme d'un



« S » pendant que le sucre est encore malléable.

Façonner le corps avec le pouce de la main droite en utilisant la même technique que pour la fabrication des boutons de rose. Relever la petite pointe arrière pour former la queue. Le corps devra mesurer la moitié de la longueur du cou.



Fabriquer les ailes avec le pouce de la main droite en appliquant la même méthode que pour la fabrication des pétales de rose. Couper le bord extérieur avec des ciseaux pour marquer les plumes.

Montage du cygne : chauffer la base du cou, l'appliquer en dessous du corps. Coller les deux ailes. Peindre les yeux au colorant noir avec un pinceau tres fin, et le bec orange.

le papillon

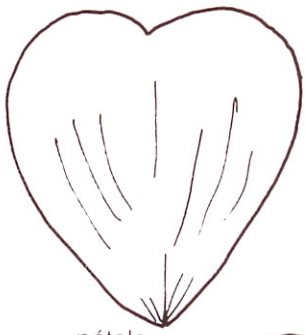
Préparer du sucre tiré de la couleur désirée pour faire le papillon. Façonner les ailes comme des pétales de rose. Marquer à l'empreinte. Former le corps avec un petit boudin de sucre tiré ; marquer avec un ébauchoir. Tirer les antennes.

Coller les ailes supérieures sur les inférieures, et l'ensemble le long du corps. Veiller à donner une attitude au papillon par le collage des ailes sur le corps : soit à plat, soit relevées, soit les unes contre les autres. Dans ce dernier cas de figure, il faudra cintrer le corps et le coller en dessous des ailes. Placer les deux antennes de chaque côté de la tête.

fleurs à pétales ronds et incurvés

anémone
églantine
rose de noël
coquelicot
pivoine
pavot
tulipe
crocus
clématite

Anémone

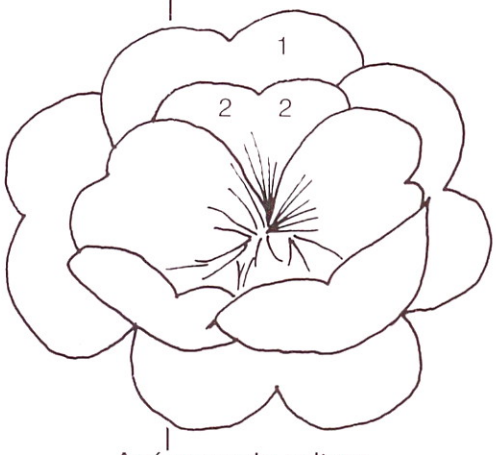


pétale

1ère rangée

2ème rangée

pistil et étamines



Anémone de culture

bouton

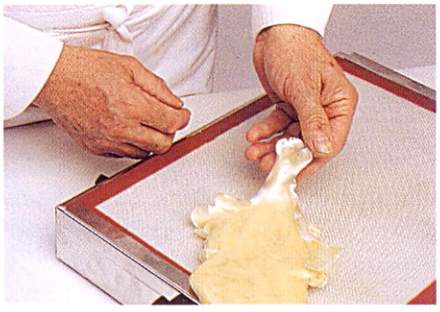
feuillage

l'anémone

Travailler d'après un modèle. Dessiner, schématiser la fleur.

L'anémone est une fleur facile à réaliser ; sa principale difficulté est le feuillage très ouvragé. Ses grandes variétés de couleurs et son utilisation pratique pour les décors en font une fleur vedette.

Même technique de préparation de la masse de sucre tiré. Avec le pouce de la main droite, façonner environ une dizaine de pétales, en s'inspirant du modèle (ronds et légèrement creux à la base).



L'anémone sauvage n'a que 5 pétales. la recherche dans la coloration est souhaitée. Possibilité de tirer des pétales de 2 couleurs avec deux masses de sucre de couleur différente.

Le montage de la fleur se fera par le collage des 5 pétales de base. Les coller à la lampe à alcool en les chevauchant. Pour les soutenir et assurer un travail régulier, déposer cet assemblage dans un moule à tartelette. On obtient alors une anémone sauvage ! Mais il est préférable de réaliser

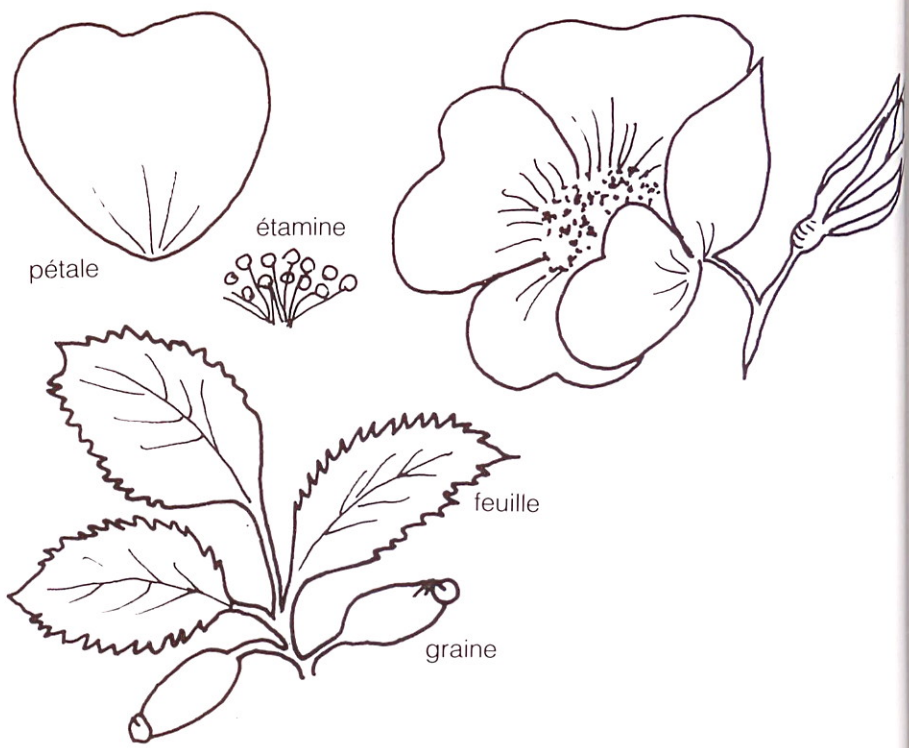
l'anémone de culture qui, elle, se présente avec une deuxième rangée de pétales, un peu plus fermés ; en cours de collage, ceux-ci seront placés dans un moule à pomponnette. Assembler l'une dans l'autre les 2 rangées de pétales. Faire les étamines avec du sucre filé teinté de noir ou bien, comme pour les pétales d'œillet, hachurer une bande de sucre dont le sommet sera teinté de noir ; coller à la

lampe à alcool au centre de l'anémone.

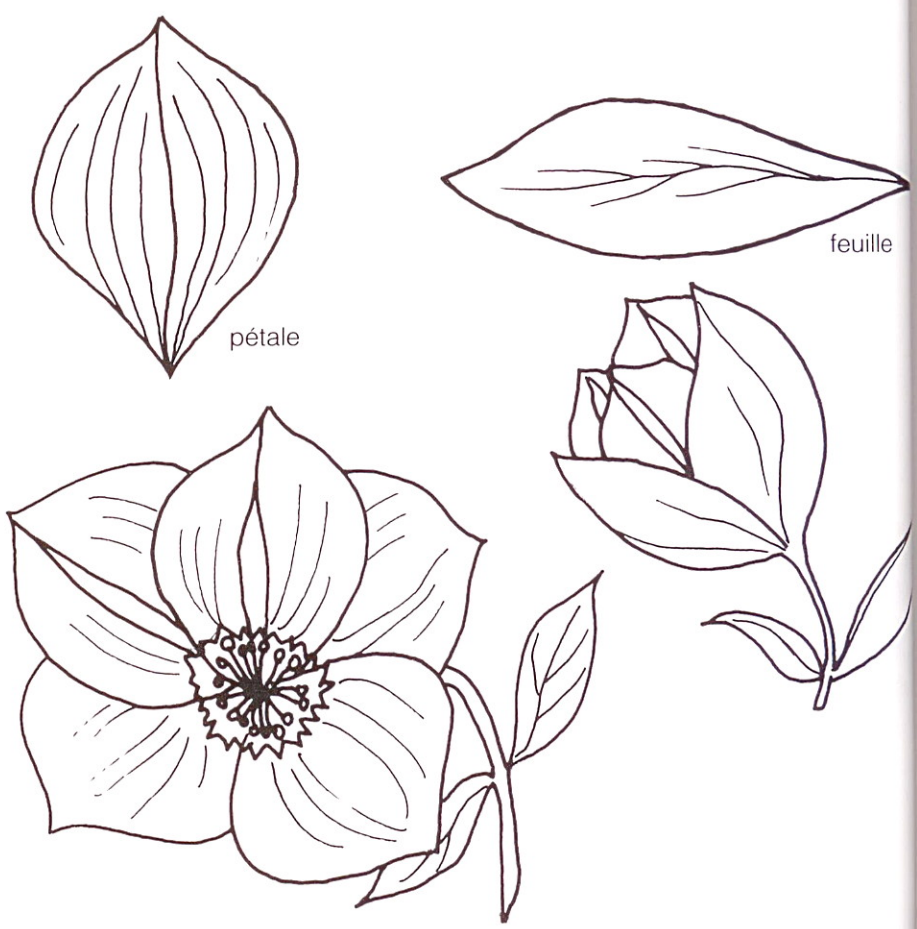
Pour le feuillage, prendre dans du sucre tiré vert une bande de 7 à 8 cm de longueur sur 2 cm de largeur. Marquer rapidement les nervures. Couper à l'aide des ciseaux en 2 ou 3 emplacements sur les côtés, étirer, façonner et tordre avec les ongles des pouces et des index des deux mains.

Cette fleur est très facile à placer, vu sa forme régulière, sur les entremets et les pièces montées. Elle est aussi très jolie en petits bouquets, pour les décorations de buffets, et relativement rapide à exécuter.

Eglantine

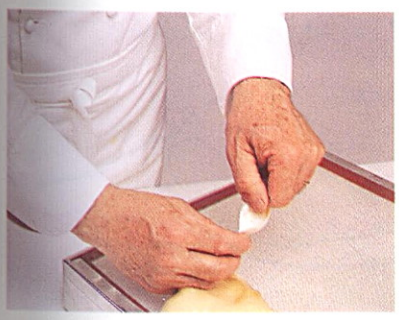


Rose de noël



l'églantine

Fleur facile et rapide à exécuter. Préparer dans la masse de sucre tiré la même quantité que celle nécessaire à la réalisation d'un pétale d'anémone. Mais apporter à la forme quelques modifications : tirer le pétale à l'aide du pouce de la main gauche, casser, arrondir et amincir le sommet, tout en maintenant le pétale collé au pouce gauche afin de le garder bien galbé. Le décoller en tirant vers le bas à l'aide du pouce et de l'index de la main droite de manière à l'allonger légèrement. Faire 5 pétales. les



coller à la lampe par leur extrémité pointue. Les étamines seront réalisées en sucre filé coupé au couteau chaud et trempées dans le sucre cristallisé teinté en jaune.

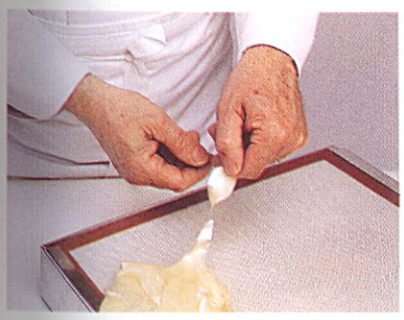
Les feuilles sont un peu plus longues et plus dentelées que celles des roses, la couleur verte est un peu plus tendre.

Utilisation : les églantines sont des fleurs très faciles à placer sur les entremets en raison de leur forme, de leur couleur pastel et de leur légèreté. Les grouper par trois avec du feuillage. Pour les pièces artistiques, les placer dans des branches avec du feuillage.

la rose de noël

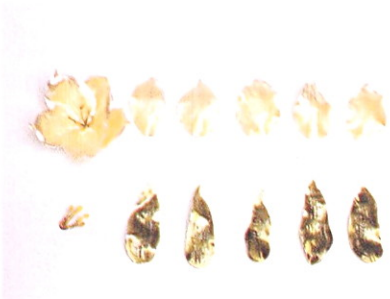
Forte ressemblance avec l'anémone sauvage (voir modèle).

Les pétales seront tirés suivant la même technique : pouce de la main droite, pétale creusé ; casser le sucre net, façonner en



pointe. Tirer 5 pétales. Le montage de la fleur se fera par le chevauchement des pétales collés à la lampe à alcool. Contrairement aux anémones, ils seront collés à l'envers, l'arrondi du pétale à la base.

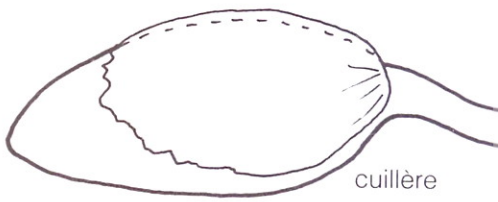
Les étamines de la fleur seront réalisées en sucre filé.



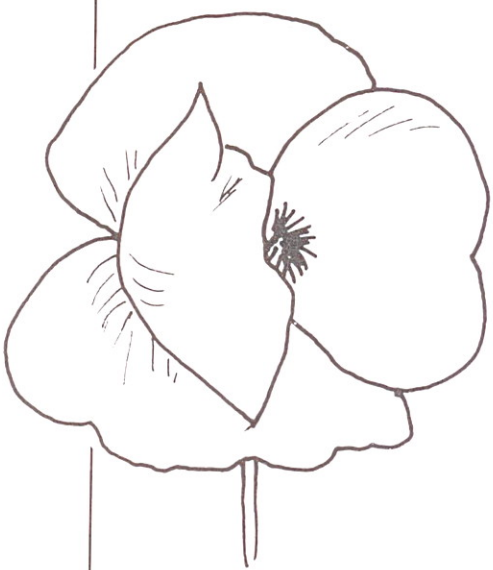
Le feuillage sera vert tendre, de forme allongée.

Utilisation de la rose de Noël : décoration des entremets des fêtes de Noël ; ou présentation de petites pièces artistiques en harmonie avec des branches de houx, sapin, gui, etc.

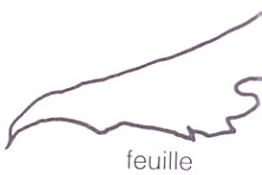
Coquelicot



cuillère

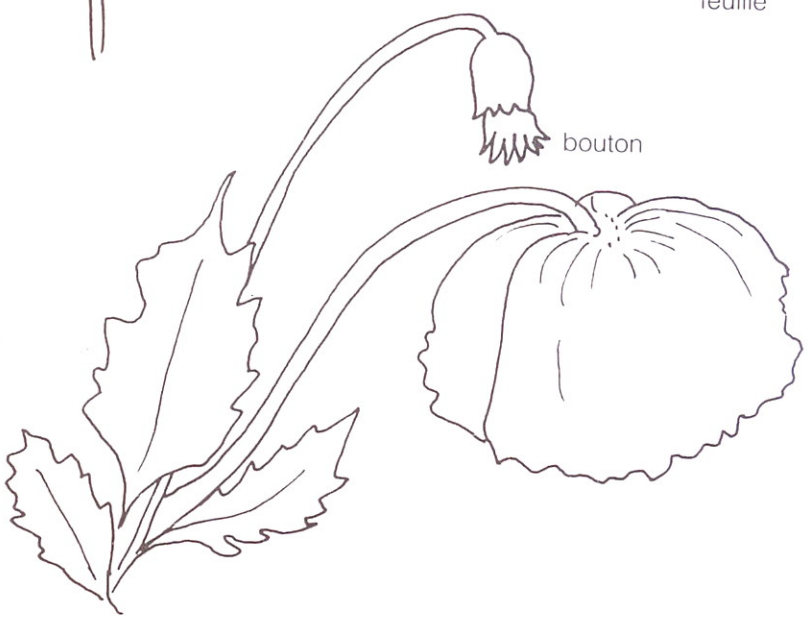


pistil étamines



feuille

empreinte

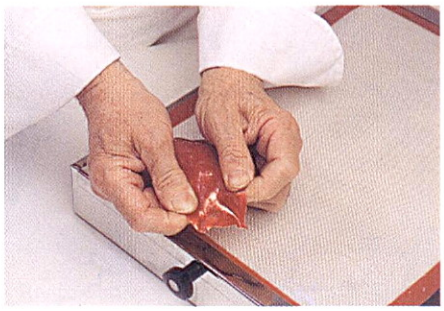


bouton

le coquelicot

Après avoir réalisé les anémones, il sera facile de faire des coquelicots ; mais encore une fois, il sera important de bien étudier le modèle, et surtout avoir un sucre d'une couleur correspondant bien à celle de la fleur naturelle.

Le coquelicot est une fleur composée de 4 grands pétales de formes irrégulières. Pour le façonnage, appliquer la même technique de préparation du sucre que pour les autres fleurs. Pour obtenir une plus grande surface de pétale, placer le pouce en travers tout en creusant la base. Détacher le pétale en formant une pointe, onduler le sommet avec les deux pouces et les deux index, comme le démontre le modèle. Bien sûr, toutes ces opérations



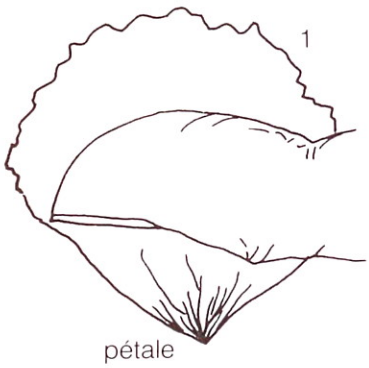
doivent se faire rapidement. Pour éviter qu'ils ne se déforment, poser les pétales sur des cuillères retournées. Le collage se fera à l'aide de la lampe à alcool, mais la disposition des pétales devra être irrégulière, pour rappeler la réalité.

Le pistil sera réalisé, soit avec du sucre filé noir, soit avec une boule de sucre tiré noir marquée sur un tamis.

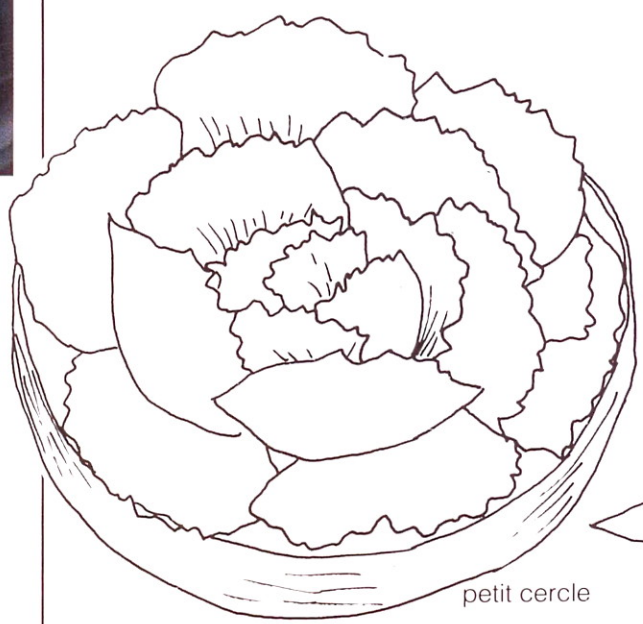
Le feuillage se fera suivant la méthode déjà employée pour la fabrication des feuilles d'anémones.

L'utilisation des coquelicots est réservée aux bouquets champêtres. Dans un bouquet, il sera bon de placer des coquelicots très ouverts, d'autres fermés, d'autres presque effeuillés.

Pivoine

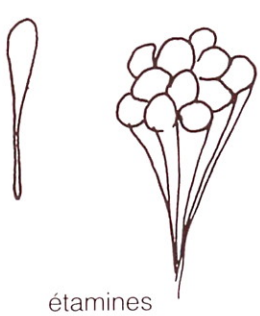

1
pétale

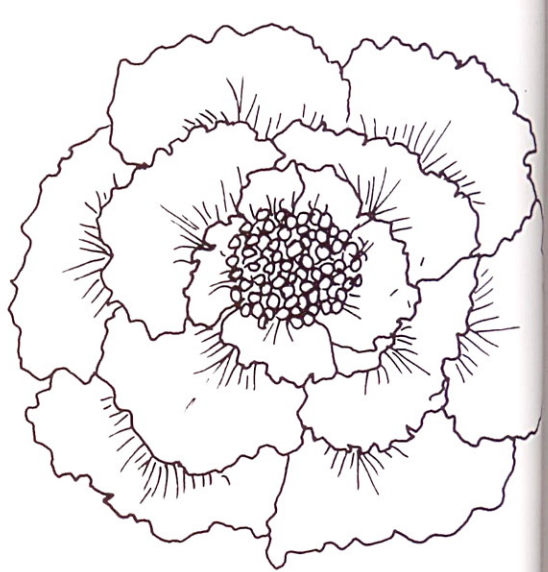
3
profondeur du pétale


petit cercle

feuillage

2


étamines



Toutes les fleurs réalisées précédemment ont servi de préparation à la fabrication de la pivoine.

En observant avec soin le modèle, on peut constater que les pétales sont creux comme ceux des anémones, fins et ondulés comme ceux des coquelicots, et d'une surface importante à négocier. Par ailleurs, ils sont nervurés, particularité qui sera réalisée à l'aide d'une empreinte en plastique. Les pétales devront être tirés assez épais, de la main gauche, le pouce de travers, pour obtenir une grande largeur. Bien creuser le pétale ; le marquer à l'empreinte, onduler le sommet.

Recommencer l'opération, afin d'obtenir une quinzaine de pétales, dont 7 plus petits, très creux et plus ondulés. Les couleurs : blanc, rose, rouge ou dégradé par superposition de 2 couleurs de sucre.

Pour le montage, coller les pétales à la lampe à alcool en les chevauchant, en forme de cuvette — 5 ou 8 suivant le volume désiré — ; les maintenir en bonne position à l'aide de moules. Coller les autres pétales au centre en refermant la cuvette, laissant juste la place des étamines

Les étamines seront réalisées à l'aide de petites boules de sucre jaune prolongées de tiges en sucre tiré de 1,5 cm. Faire une

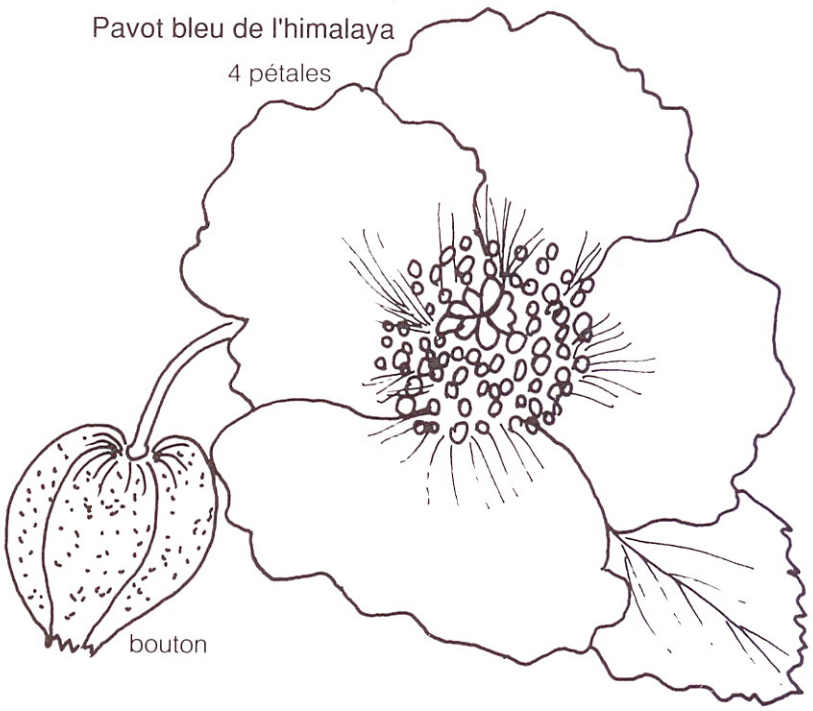
douzaine de ces boules, les assembler et coller au centre de chaque fleur. Les tiges sont grosses, les feuilles ovales.

Utilisation : décoration de gros entremets ; pièces artistiques de gros volume.

Pavot

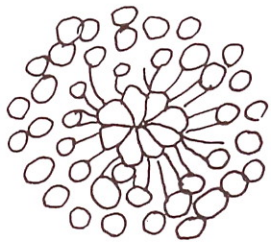
Pavot bleu de l'himalaya

4 pétales



bouton

étamines

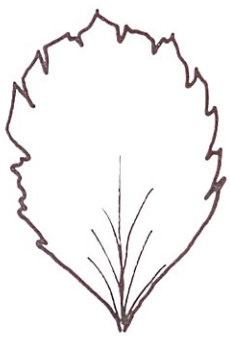


coeur

coeur : jaune et vert pour le
pavot bleu et noir pour le pavot rouge

Pavot d'Orient
rouge, rose et blanc
8 à 10 pétales

empreinte pétale

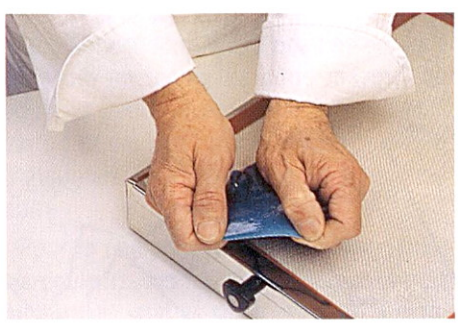


le pavot

Fleur qui a beaucoup de ressemblance avec le coquelicot, mais d'un volume une fois et demie supérieur, le pavot pourra être exécuté par de jeunes décorateurs, après une observation attentive du modèle.

Commencer par les pavots de l'Himalaya qui sont d'un joli bleu et ne sont composés que de 4 pétales. Il faudra soigner particulièrement le pistil qui se compose, au centre, d'un cylindre de sucre tiré vert tendre de 2 cm de haut sur 1 cm de large ; former un petit champignon, marquer le dessus en forme de rosace à l'empreinte ou à l'ébauchoir. Tirer les étamines en sucre jaune, former une petite boule prolongée d'une tige de 2 cm de long ; il en faudra une trentaine pour façonner cet ensemble. S'aider d'un moule à tartelette petit four, afin de les maintenir pendant le refroidissement. Coller en couronne au pied du cylindre central en commençant par l'extérieur.

Tirer les pétales de la main droite en ondulant les bords extérieurs et en creusant la base du pétale ; passer à l'empreinte. Ces pétales devront être d'une grande surface — 6 à 7 cm sur 5 cm de large. Pour obtenir cette largeur, tirer en positionnant le pouce de travers.



Pour le montage coller les pétales en les présentant face à face. Garder la fleur en forme en laissant refroidir dans un moule à tartelette. Terminer en collant au centre pistil et étamines.

Faire les boutons en soufflant une boule allongée de 3 cm sur 4 cm. Envelopper le bouton avec 5 sépales en sucre vert épousant la forme du bouton. Ces boutons ont une apparence granuleuse ; pour restituer ce détail, il faudra incorporer un peu de semoule dans le sucre tiré, avant le façonnage des sépales.

Même procédé de fabrication pour les pavots d'Orient, mais il faudra placer 8 à 10 pétales et préparer un pistil de couleur noire.

Les feuilles sont grandes et ondulées ; les passer à l'empreinte. La couleur est un vert tendre. Les tiges sont tordues.

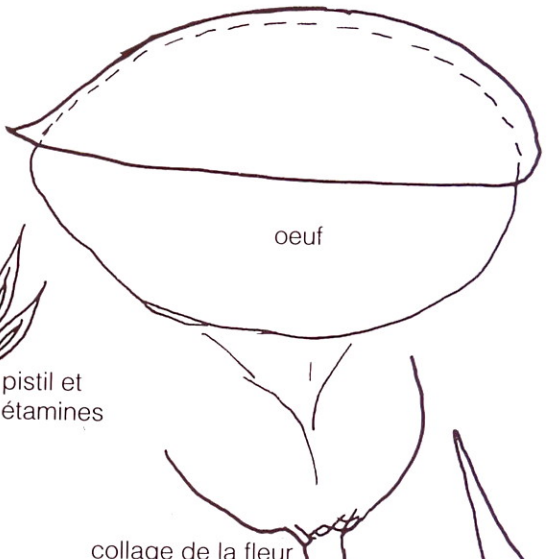
Ces fleurs de fabrication facile pourront être utilisées avec bonheur pour des pièces où l'on peut jouer avec les couleurs. Elles seront en outre très rapides à façonner pour le décor de gros entremets.

Tulipe

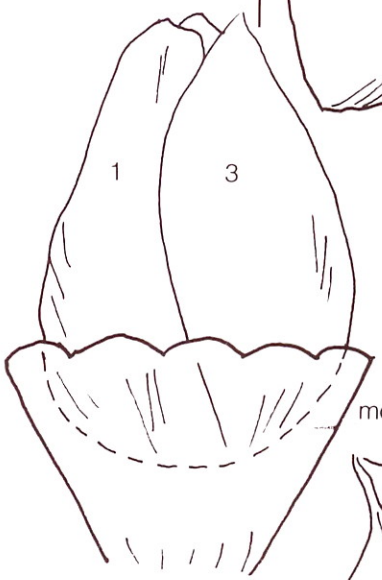
pétale

pétale tulipe " perroquet "

profondeur du pétale



oeuf



pistil et étamines

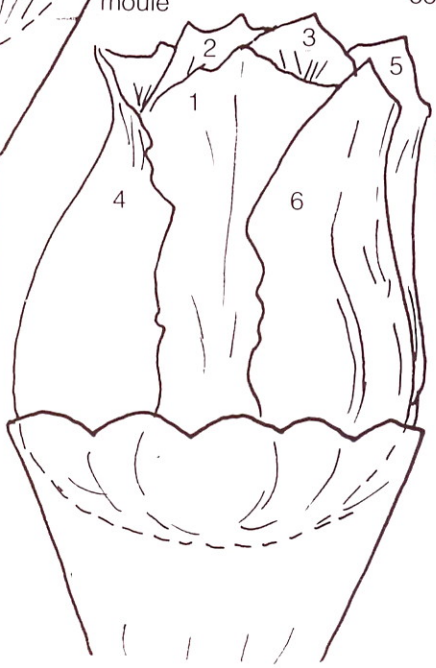
montage

moule

collage de la fleur

tige

feuille



La tulipe est une fleur facile à réaliser. Les exercices précédents ont habitué les praticiens à observer les fleurs dans leur moindre détail, à les copier : il faudra de même regarder avec attention les modèles de tulipes classiques (car il en existe tellement de sortes qu'il est nécessaire, pour commencer, de faire un choix). Si l'on détache un pétale et qu'on le compare à un pétale de pivoine, on s'aperçoit que les seules différences sont la longueur et le volume. Les pétales étant réalisés correctement en tenant compte de ces constatations, le montage n'offrira aucune difficulté.

Explications concernant la fabrication des pétales d'une tulipe classique : préparer le sucre de la même façon que pour les cours précédents. Employer un volume de sucre tiré d'une fois et demie la quantité nécessaire pour la fabrication d'un pétale de pivoine. Tirer de la main droite, le pouce de travers, afin d'obtenir une grande surface.

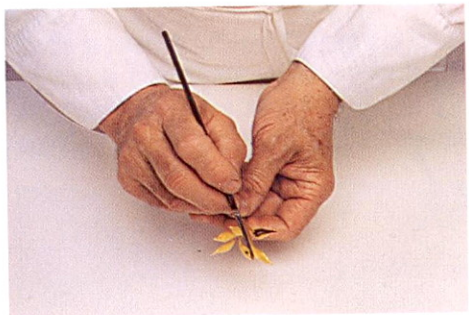
Creuser au maximum la base du pétale ; le sommet sera, suivant le modèle choisi, en pointe, ou légèrement ondulé, ou coupé. Marquer à l'empreinte.

la tulipe « perroquet »

Cette fleur, comme les autres sortes de tulipes, est composée de 6 pétales. Pour éviter qu'ils se déforment, les poser sur des œufs pendant le refroidissement.

Pour la coloration, on a l'embarras du choix, il faut en profiter pour la composition des bouquets. Certaines tulipes sont colorées de bandes de plusieurs couleurs, il est possible de les réaliser en travaillant avec plusieurs sucres de couleurs différentes.

Pour le montage des fleurs, coller à la lampe les 3 pétales du milieu en soudant bien la base. Les 3 autres seront collés en quinconce sur le premier ensemble. Après cet assemblage, placer la tulipe dans un petit moule à brioche le temps du refroidissement.

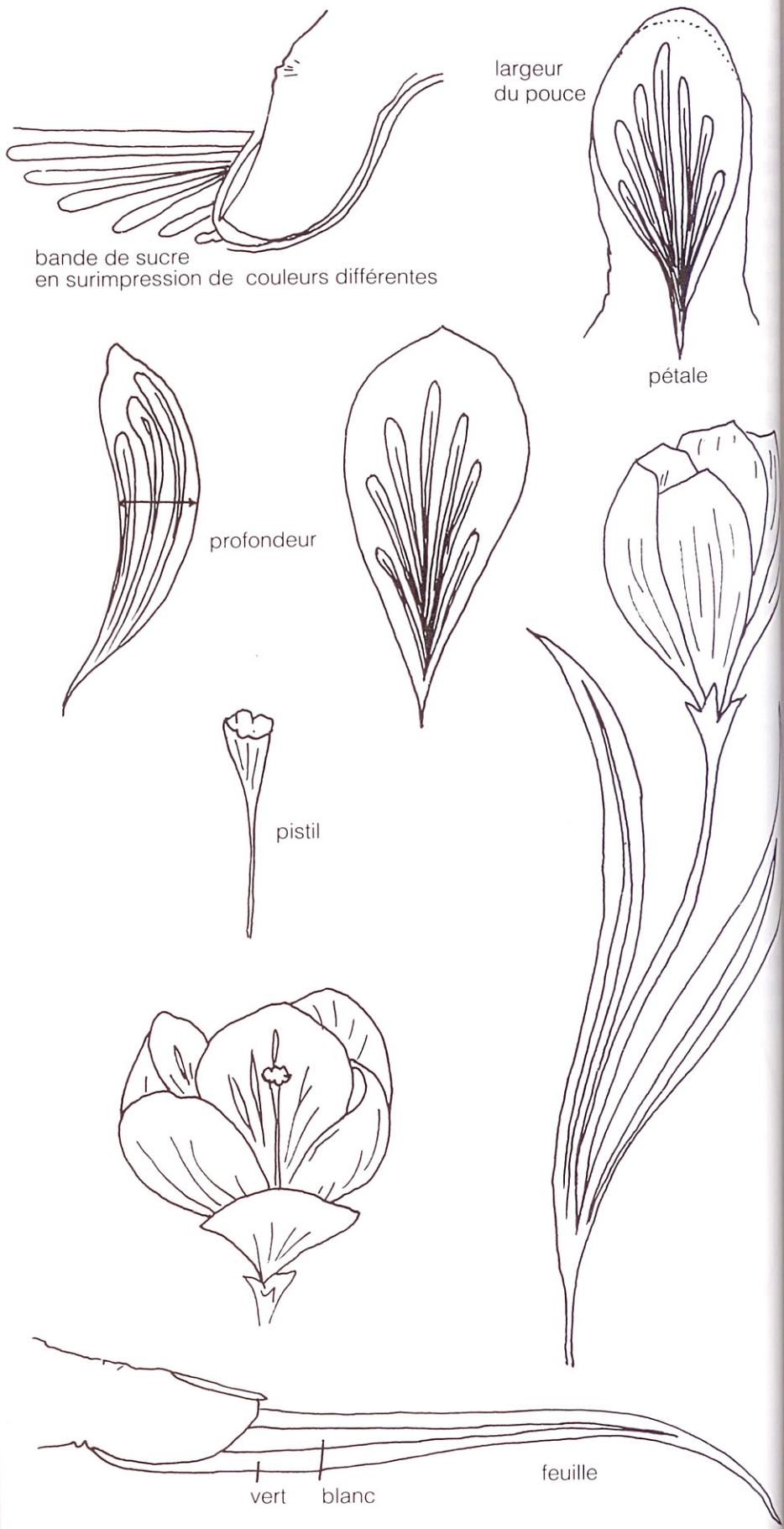


Le pistil est composé d'une tige centrale de 3 cm en forme de cône marqué au sommet avec un couteau en formant 5 parts ; sa couleur : vert très clair ; autour, 6 étamines de forme ovale et de couleur noire.

Pour la composition de bouquets, varier les couleurs, les formes : tulipes ouvertes ou fermées, afin de se rapprocher du naturel. Pour le montage, choisir des tiges assez grosses, les enrober, les chauffer à la lampe pour pénétrer la tulipe et souder à la base avec un peu de sucre tiré vert.

Les feuilles sont d'un vert soutenu, grandes et allongées. Pour la présentation en bouquets, varier les formes des feuilles : certaines toutes droites, d'autres recourbées.

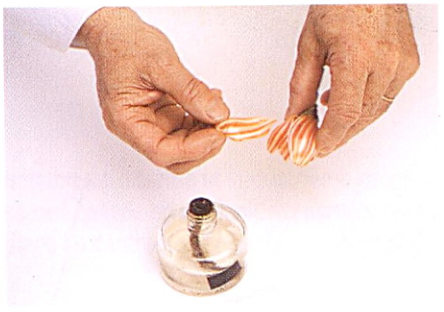
Crocus


largeur
du pouce
bande de sucre
en surimpression de couleurs différentes
pétale
profondeur
pistil
vert
blanc
feuille

le crocus

Le crocus est une fleur beaucoup plus petite que la tulipe avec laquelle elle possède cependant de nombreux points communs : les coloris, la forme, la saison de floraison.

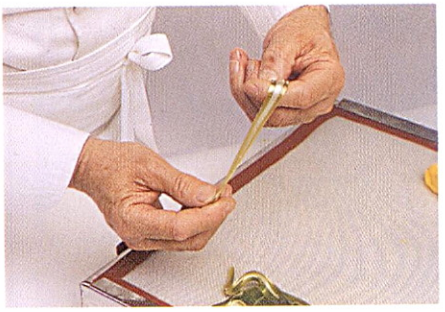
Comme pour la tulipe, la fabrication des pétales se fera de la main droite : beaucoup plus petits, minces, ronds au sommet, légèrement creusés, pointus à la base, et marqués à l'empreinte. Le montage de la fleur se fera par collage à la lampe suivant le même procédé que pour la tulipe, mais les pétales seront collés du côté pointu. Pour les couleurs, tout est permis



et l'on trouve très souvent des pétales d'une couleur avec des fils de teinte différente (ces effets de coloration ont déjà été réalisés avec les pétales de tulipe).

Le montage s'effectuera sur des tiges de 12 à 15 cm.

Les feuilles sont très fournies, de 2 couleurs, longues et fines. Pour les façonner, préparer du sucre vert assez foncé, inclure au centre une bande de sucre blanc.



Tirer avec la main gauche : la feuille doit avoir environ 10 cm de long et 1 cm de large, et être pointue à l'extrémité. Pour la

présentation en bouquet, les feuilles doivent être légèrement cintrées, et collées au départ des tiges.

Clématite

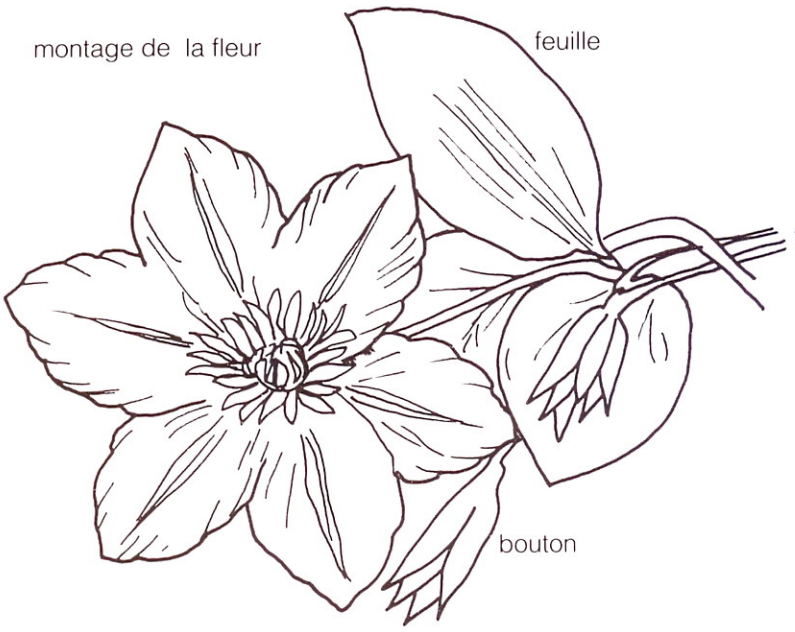
coeur

pistil intérieur

pistil extérieur

montage
coeur pistil

montage de la fleur



empreinte du pétale

la clématite

Jolie fleur facile à réaliser, elle conviendra très bien pour les premiers essais. Elle sera un encouragement à continuer dans la voie choisie : « devenir le meilleur », mais sa fabrication ne sera envisagée que pour se faire plaisir..., il ne faudra surtout pas se contenter du plus facile ! et ne pas oublier que le test de réussite, c'est l'imitation de la plus belle des fleurs, la rose.

La clématite est composée de 6 pétales de forme ovale, légèrement ondulés sur les bords, d'un pistil très fourni qui donne à la fleur tout son éclat. Le feuillage abondant se compose de feuilles de petite taille, également ovales et assez peu nervurées.

Fabrication des pétales : préparer le sucre tiré comme cela a déjà été fait, en allant chercher dans la masse l'endroit où le sucre opposera la plus grande résistance. On obtiendra le plus beau des satinages. Tirer avec la main gauche un pétale de forme ovale de 4 cm de long sur 1,5 cm de large. Couper avec les ongles de la

main droite ou avec des ciseaux. Le fait de le couper avec les ongles gagne du temps et permet de perfectionner la forme et d'onduler les bords. Pour une fleur, tirer 6 pétales de même taille et même forme. Les passer nécessairement à l'empreinte car la caractéristique de ces pétales est une très large nervure centrale encadrée de 2 plus petites.

Pour le montage de la fleur, coller les pétales en couronne en les chevauchant à la base sur 5 mm ; les maintenir au refroidissement dans un moule à tartelette.

Préparer le pistil : tirer des tiges de 1,5 cm à 2 cm, en réservant le côté pointu vers l'extérieur. En habiller une boule de la taille d'un pois chiche ; coller deux rangées de ces étamines en épousant la forme de la

boule. La troisième et la quatrième rangées seront collées en éventail. L'ensemble sera placé au centre de la corolle.

Les tiges sont petites et tordues.

La clématite est une fleur grimpante, ses feuilles sont petites, non dentelées et très peu nervurées, couleur vert amande. C'est une fleur facile à placer, intéressante à commercialiser (très vite fabriquée). Les couleurs des fleurs sont variées : bleu, violet, rouge, rose, blanc.

fleurs à pétales pointus et fleurs formant cornet

lys
lilium
glaïeul
iris germanica
iris exotique
jonquille
narcisse
nénuphar
arum

Lys

papier cuisson sur marbre chau

collage

étamines

assemblage

empreinte pétale

le lys

Fleur majestueuse, facile à réaliser. Une fois acquise la maîtrise de la fabrication de la rose, toutes les fleurs sembleront faciles... C'est la raison pour laquelle il est vivement recommandé de commencer par l'apprentissage de cette jolie fleur. Mais il faudra entraîner ses facultés d'observation pour réussir les autres fleurs.

Observer le lys avec attention. Détacher un pétale. Le mettre à plat sur une feuille de papier, dessiner le pourtour pour bien en réaliser la forme et la surface à façonner.

Après avoir préparé le sucre comme à l'habitude, tirer le pétale de la main gauche. Pincer l'extrémité avec le pouce et l'index pour donner une forme pointue. Maintenir le pouce bien à plat pour conserver la largeur du pétale et tirer à nouveau la masse de sucre qui s'allonge et rétrécit.

Couper avec les ongles du pouce et de l'index droits. Le milieu du pétale est marqué de deux grandes nervures, les reproduire à l'aide d'une empreinte. Poser le pétale sur un marbre légèrement chaud recouvert de papier cuisson. Façonner 5 autres pétales de même taille et de même forme. Les coller en éventail à plat, au fur et à mesure de leur façonnage, en les faisant chevaucher à la base d'environ 2 cm. Retirer cet assemblage de 6 pétales du marbre chaud ; fermer en cornet en soudant par la base les deux extrémités. Recourber chaque pétale pendant que le sucre peut encore se façonner. Laisser le lys refroidir sur un moule à cornet.

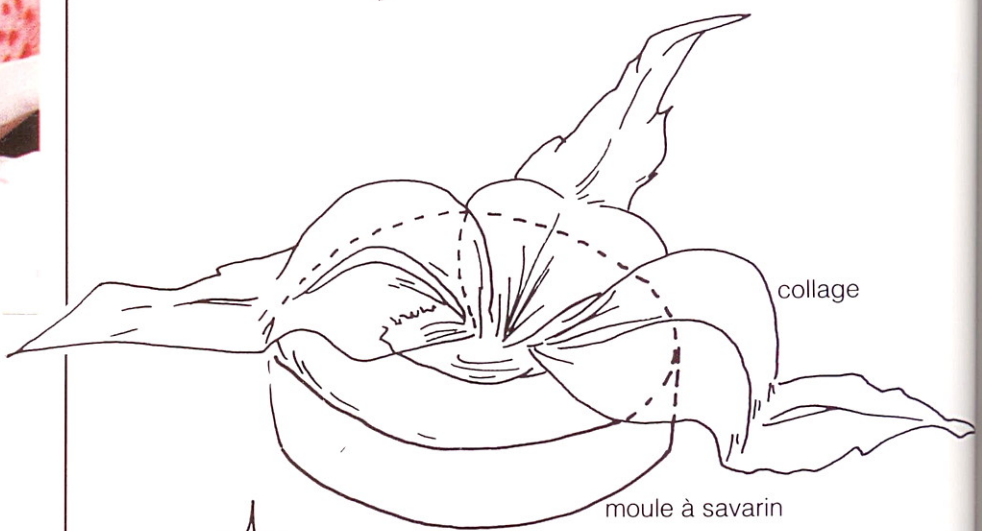
Les étamines et le pistil seront composés de 6 tiges de sucre tiré pointues et cintrées à l'extrémité, et d'une tige centrale surmontée d'une petite boule jaune.

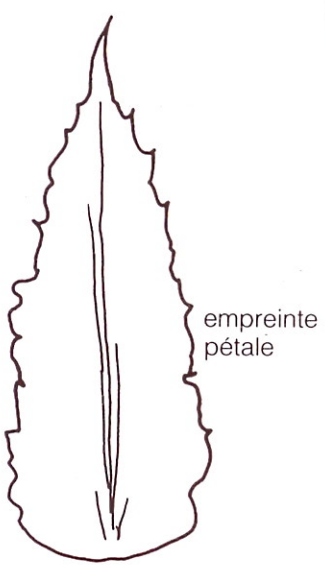
Les feuilles seront tirées dans du sucre vert tendre, elles sont longues, pointues et marquées à l'aide d'une empreinte ; les nervures sont placées dans le sens de la longueur.

Les lys se présentent groupés par 3. Ils sont généralement blancs, mais il existe de très beaux hybrides orange et jaune (même technique de fabrication). L'utilisation du lys est très intéressante pour le décor de grosses pièces de mariage.

Lilium

étamines

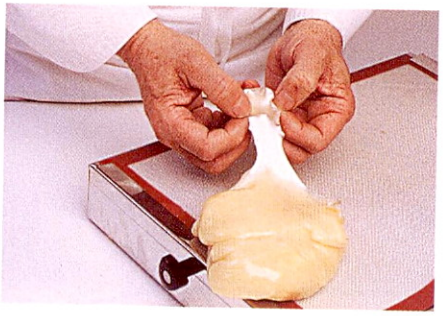

collage
moule à savarin


empreinte
pétale

bouton
tige
feuillage

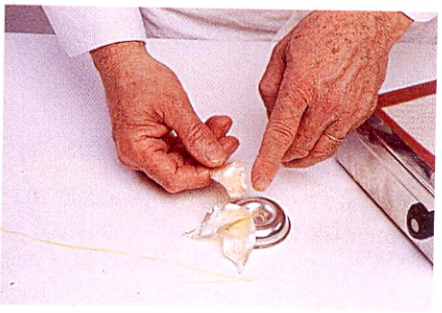
le lilium

Comme le lys, le lilium est formé de 6 pétales sensiblement de la même forme, mais en regardant le modèle on s'aperçoit qu'ils sont plus pointus et légèrement ondulés sur les bords, ce qu'il faudra s'efforcer de rendre en les tirant.



Il faudra aussi marquer à l'empreinte la nervure du milieu. Toutes ces manipulations devront être rapides pour éviter de casser les pétales.

Pour le montage, se servir d'un petit moule à savarin retourné : poser le pétale en lui faisant épouser la forme du moule. Coller les autres pétales en les chevauchant au centre de la fleur.

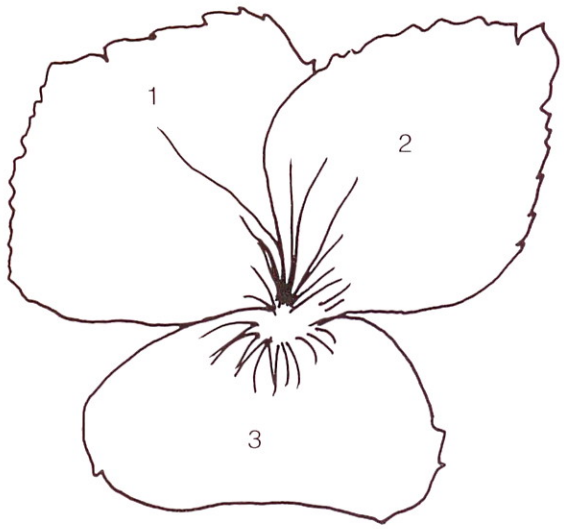


Les étamines et le pistil sont longs et pointus comme ceux du lys. Le feuillage est le même que celui du lys.

Les lilium sont généralement blancs mouchetés de rouge, ou oranges mouchetés de rouge. Ces fleurs sont très faciles à

placer sur les entremets et les pièces artistiques ; elles ont aussi l'avantage d'être vite fabriquées.

Glaïeul



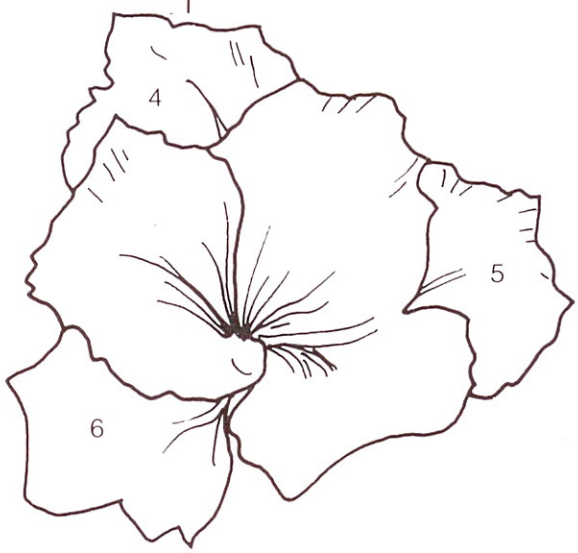
montage

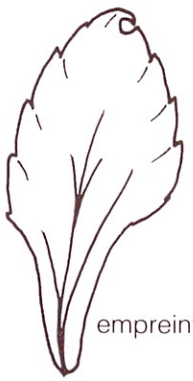
pistil
et étamines

bouton

feuille

tige





empreinte pétale

le glaïeul

Le glaïeul est composé de 6 pétales, de même taille que ceux des lys, légèrement plus larges et recourbés sur le haut. Comme pour toutes les grosses fleurs, marquer les nervures avec une empreinte.

Le montage de la fleur se fera par le collage de 3 pétales assemblés à la base en forme de cornet, puis des 3 autres à cheval sur les précédents. A l'assemblage, allonger la fleur.

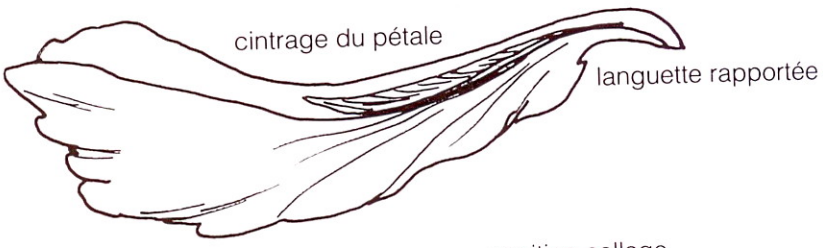
Les étamines et le pistil sont composés de 5 grandes tiges de sucre surmontées d'un petit coussin ovale. Pour réaliser ces tiges, soit chauffer leur extrémité puis la tremper dans le sucre cristallisé de couleur ; soit les façonner avec de la pâte d'amande.

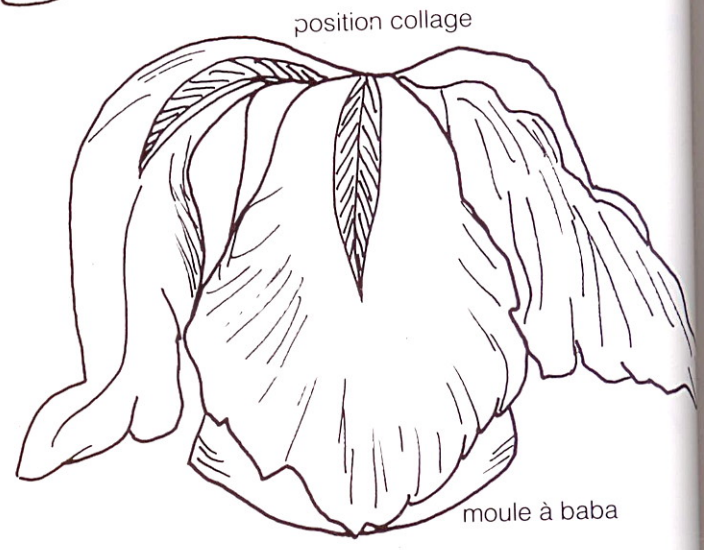
Pour la fabrication du bouton prêt à éclore, tirer un grand pétale, onduler au sommet, rouler, habiller la base avec du sucre vert. Le bouton fermé sera de forme ovale, de 5 cm sur 1 cm, et sera réalisé en sucre vert.

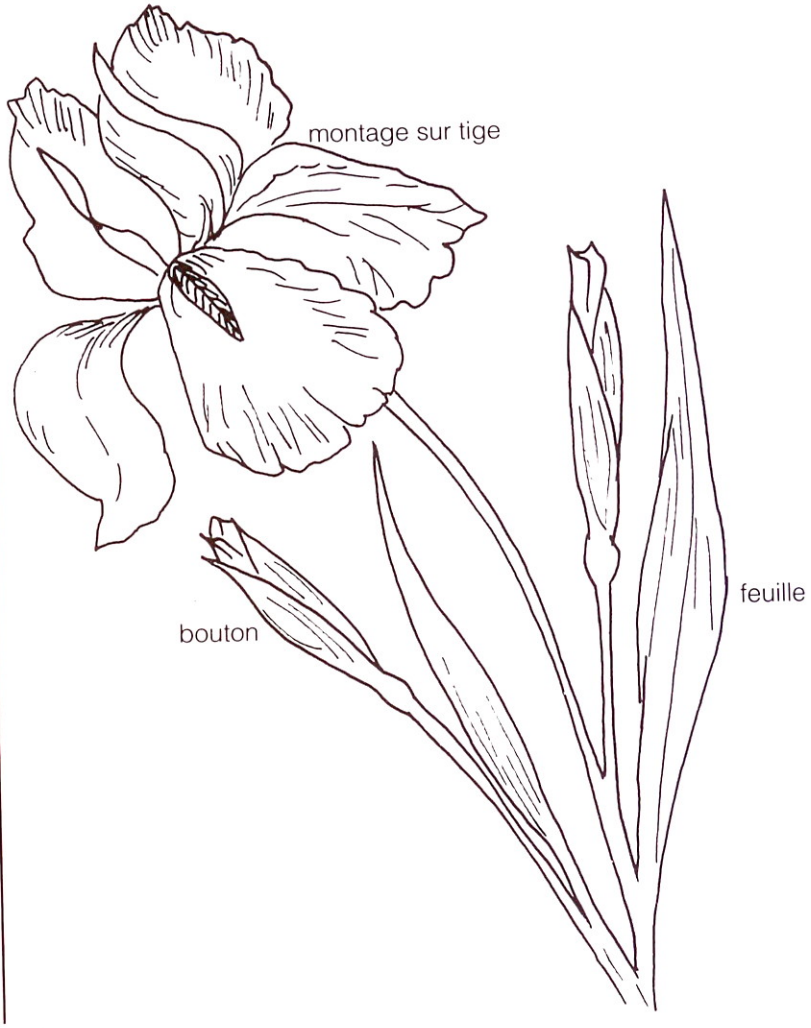
La branche de glaïeuls est composée de plusieurs fleurs sur la même tige. Pour le montage, enrober une tige de fer de fort diamètre avec un sucre tiré vert. Coller au milieu en quinconce 3 fleurs bien ouvertes, en orientant les faces vers le haut. Prolonger par 2 boutons sur le point de s'ouvrir, puis terminer par 3 boutons fermés. Les feuilles sont grandes, pointues à l'extrémité, d'un vert soutenu.

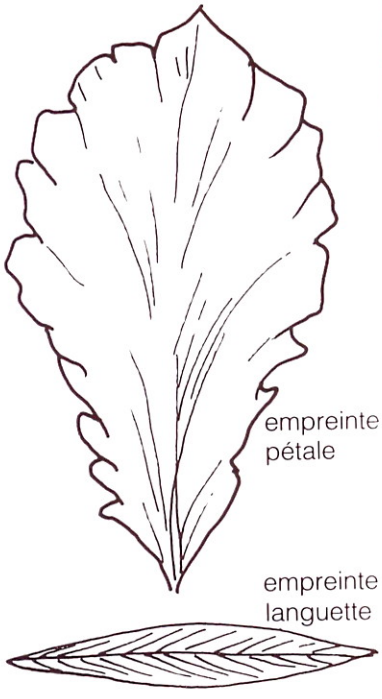
Le choix de couleurs de ces fleurs est très vaste. Les glaïeuls ne peuvent guère s'employer qu'en bouquets, pour la réalisation de grandes pièces.

Iris germanica









l'iris germanica

Magnifique fleur, de réalisation assez aisée pour un exécutant qui maîtrise toutes les fleurs déjà étudiées.

Il est indispensable de bien observer cette fleur qui est composée de 6 pétales de même taille et de même forme, mesurant 6 à 7 cm de long, sur 4 à 5 cm à l'endroit le plus large, 1 cm au plus étroit. Il est recommandé, comme pour toutes les grandes fleurs, de les marquer à l'aide d'une empreinte.

Préparer le sucre en l'étirant latéralement pour obtenir la finesse et la largeur recherchées. Frisotter le tour du pétale avec les ongles des pouces et index des deux mains. Sur chaque pétale, on remarque

une petite languette jaune longue de 4 cm sur 5 mm de large. La réaliser en la façonnant en sucre tiré jaune ; la marquer à l'empreinte et la coller au centre du pétale.

Coller les pétales par trois. Les pétales inférieurs devront être très épanouis jusqu'à être orientés vers le bas de la fleur. Les laisser refroidir sur des moules à baba retournés ; les 3 pétales supérieurs seront collés de la même façon, mais un peu plus refermés, et seront refroidis regroupés à l'intérieur du moule à baba. Après refroidissement de ces deux parties, terminer la fleur en collant la partie supérieure sur la partie inférieure.

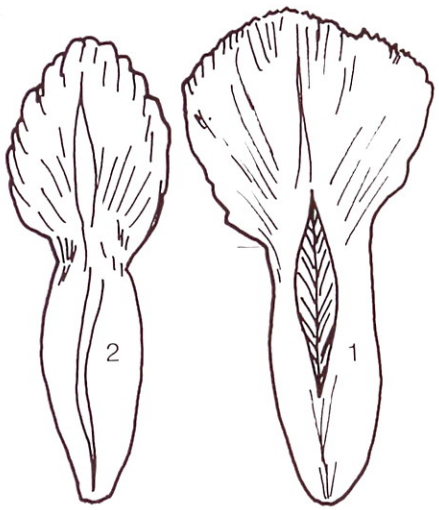
Pour la fabrication du bouton, enrouler sur eux-mêmes 2 pétales en leur donnant une forme ovale, les entourer de 3 feuilles en sucre vert qui épouseront la même forme. La base du bouton devra se confondre avec la tige.

Le feuillage est composé de grandes feuilles allongées — 15 cm sur 3 cm environ —, nervurées dans le sens de la longueur. Marquer à l'empreinte. La couleur du feuillage sera un vert assez soutenu.

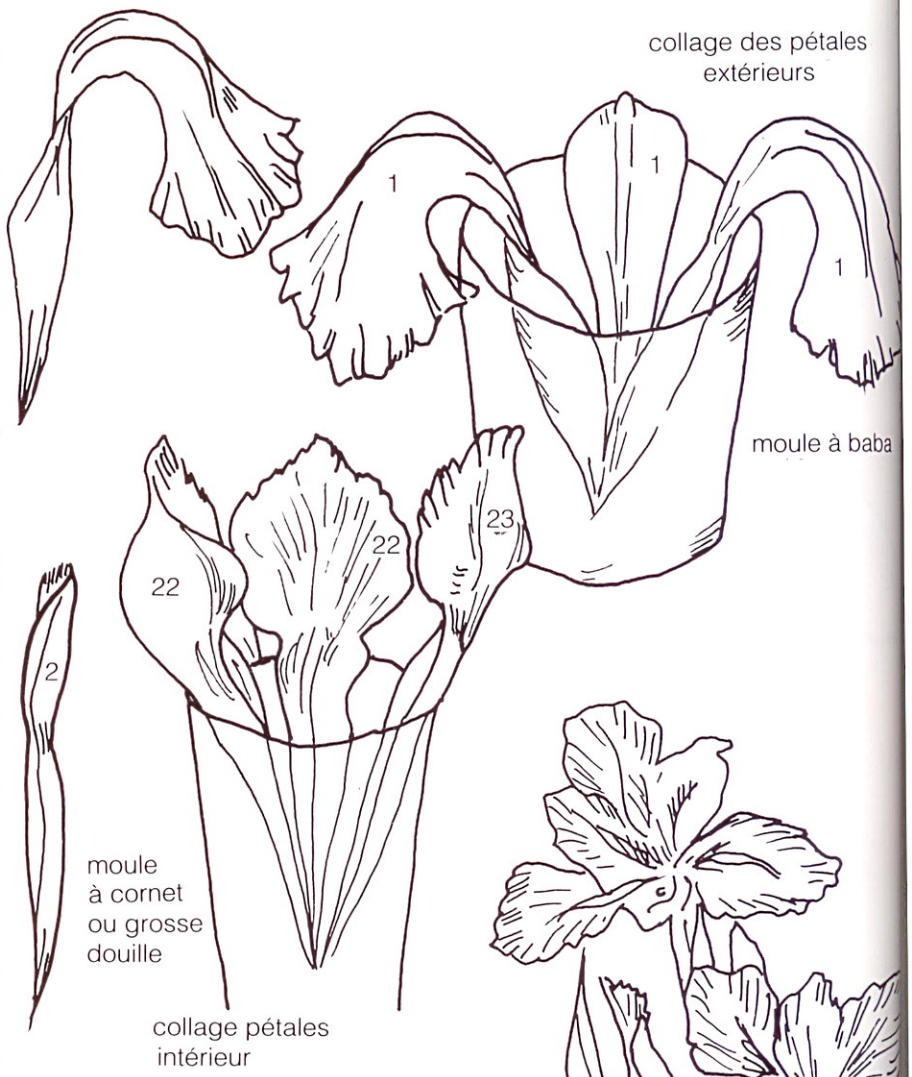
La tige des iris est porteuse de plusieurs fleurs, accompagnées à chaque départ de 2 feuilles.

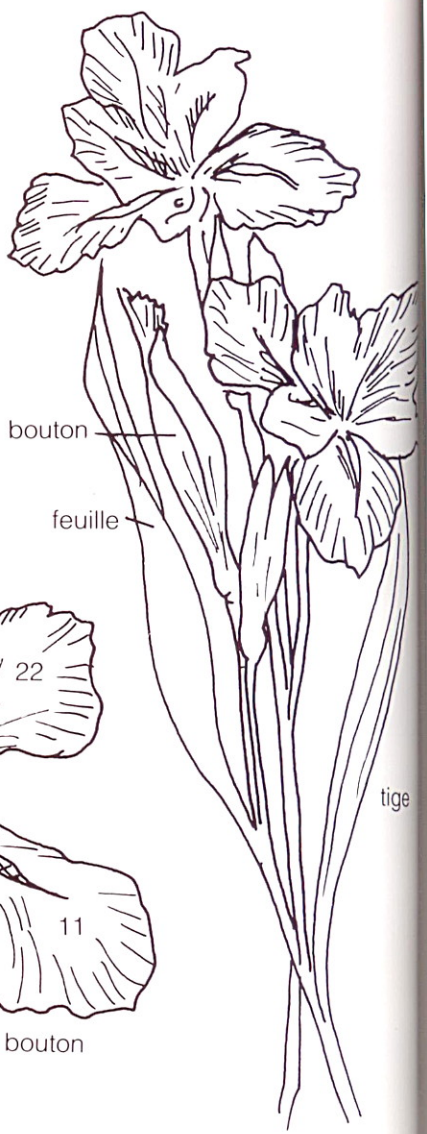
L'utilisation commerciale est limitée. Cependant, les pièces réalisées avec ces fleurs riches en forme et en couleur (bleu, jaune, blanc, rouge, mordoré, mauve) seront très appréciées.

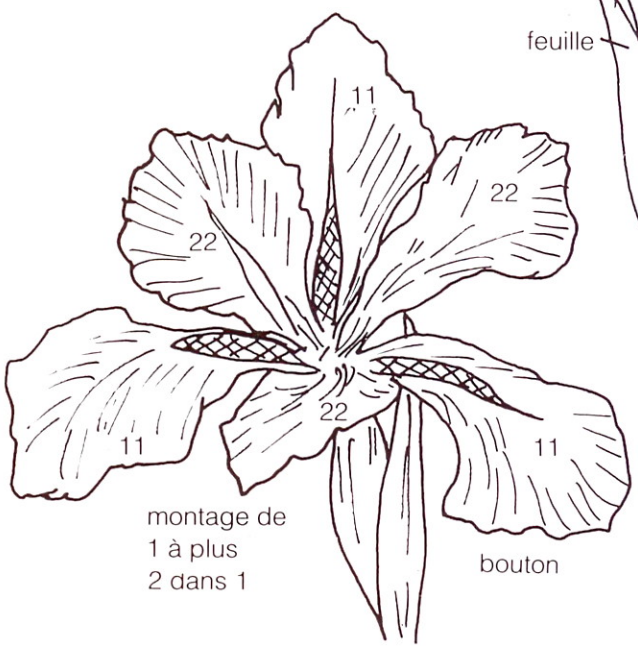
Iris exotique



forme
pétale
intérieur



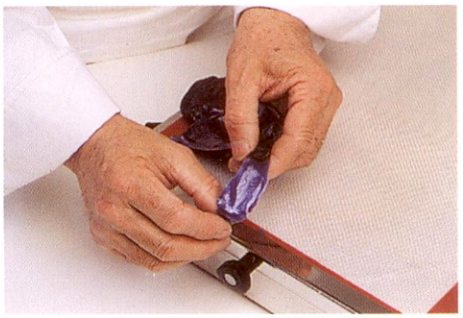




l'iris exotique

La fleur est plus petite que celle de l'iris germanica et les pétales sont de forme différente.

Les pétales extérieurs se dessinent plus ronds à l'extrémité (4 cm de large), sur une base ovale de 4 cm de longueur sur 1,5 cm de large. Pour obtenir cette configuration, il faudra tirer le sucre de la main gauche, assurer une forme ronde et étirer en longueur en guidant la partie allongée



avec la main droite. Marquer à l'empreinte, prononcer au centre du pétale une grosse nervure saillante. Les 3 pétales extérieurs seront cintrés en forme de crochet.

Les 3 pétales intérieurs auront sensiblement même forme et même taille, mais leur sommet n'aura plus que 2,5 cm de large. De plus, ces pétales seront pincés au niveau supérieur de leur partie ovale, contrairement aux pétales extérieurs, et devront rester droits. Sur le centre des pétales extérieurs, comme pour les gros iris, coller une petite languette jaune passée à l'empreinte.

Le montage sera différent de celui des iris germanica. Les pétales extérieurs seront collés par trois et placés, pour refroidissement, dans un moule à baba.

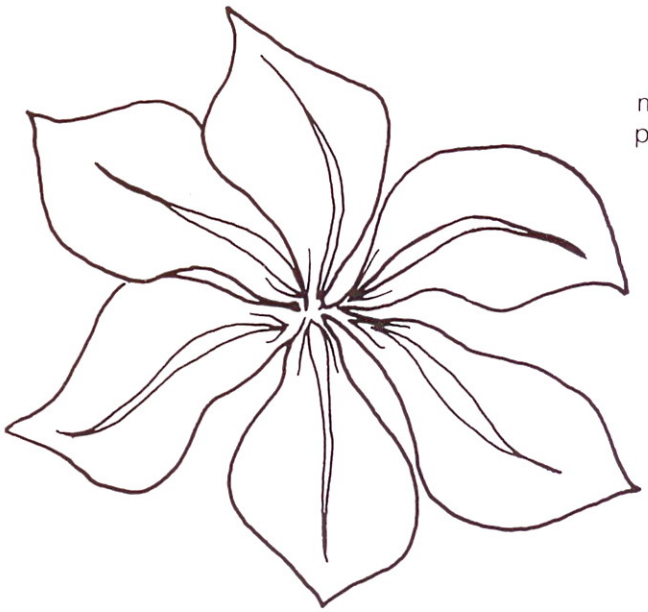
Les pétales intérieurs seront aussi assemblés par trois et refroidis dans un moule à cornet. Au montage final, il suffira de coller le groupe de 3 pétales intérieurs au centre des 3 extérieurs. Le montage sur tige se fera en collant la tige à la base de la fleur ; placer 2 feuilles à l'arrière de la fleur en donnant l'impression que l'iris sort de ces 2 feuilles.

Les boutons et les feuilles seront façonnés de la même façon que ceux de l'iris germanica. Les iris exotiques se présentent également à raison de plusieurs fleurs sur la même tige.

Couleurs de sucre employées : vert foncé pour les feuilles et les tiges, bleu, jaune, orange, violet pour les fleurs.

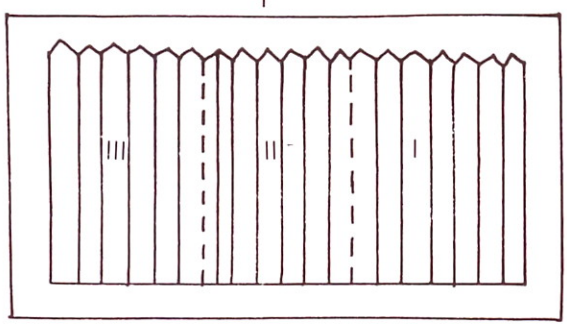
Les iris exotiques sont moins fragiles que les « germanica ». Ces fleurs sont faciles et rapides à réaliser, et pourront facilement être utilisées pour le décor de grosses pièces ; en bouquets, pour des pièces artistiques, elles trouveront une place de choix.

Jonquille

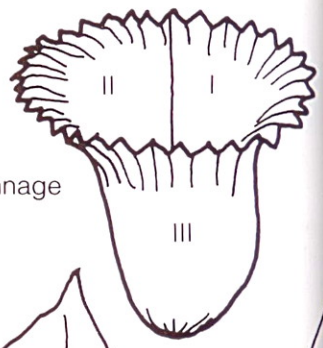


montage
pétales extérieurs

pistil

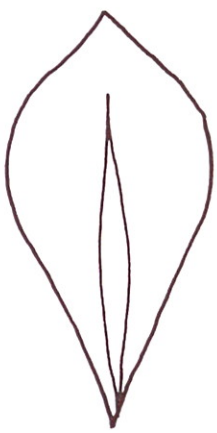


collage



façonnage

assemblage et
montage sur tige

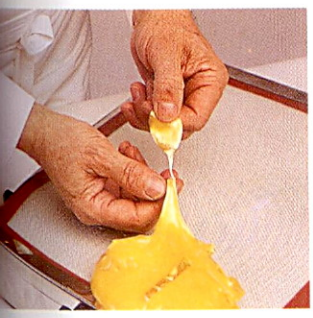


empreinte pétale extérieur

la jonquille

uille est une fleur printanière de
n facile.

ales extérieurs, au nombre de 6,
écutés de la main droite, ovales,
l'extérieur, d'une longueur de 5
Les marquer à l'empreinte. Les



s'aidant d'un petit moule à sava-
les mettre en forme.

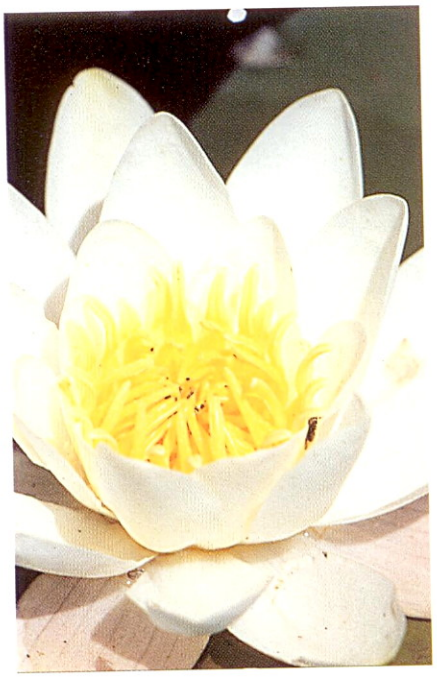
mpette sera formée en façonnant
de 4 cm de haut et 3 cm de dia-
tirer 3 pétales rectangulaires, les
aux ciseaux ; les coller les uns à
s autres en les pressant sur
nte et en les chevauchant légère-
ermer le tube, recourber le som-
serrer la base qui sera collée au
de la corolle déjà façonnée. La
sera d'un joli jaune lumineux.

Terminer la fleur en plaçant au centre les étamines, composées de 5 petites tiges de sucre de même couleur.

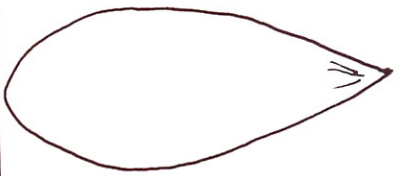
La tige est très différente de celles de toutes les fleurs déjà traitées ; elle a la particularité d'être pliée à angle droit à son sommet. Les feuilles seront tirées longues, étroites et pointues. Ces jolies fleurs seront choisies pour des bouquets et entremets printaniers.

les narcisses

Même fabrication, mais coloration différente. La corolle sera d'une couleur et la trompette d'une autre, ce qui permettra, tout en réalisant la même forme de fleur, de faire de magnifiques bouquets avec un grand choix de couleurs.

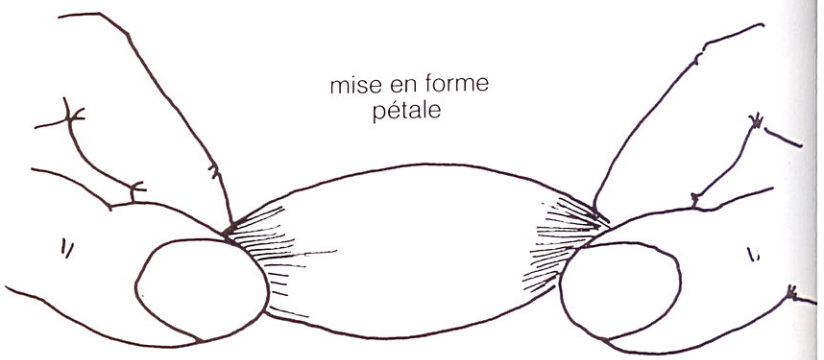


Nénuphar

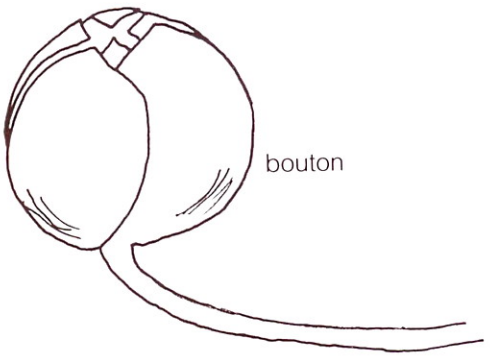


pétale

étamines



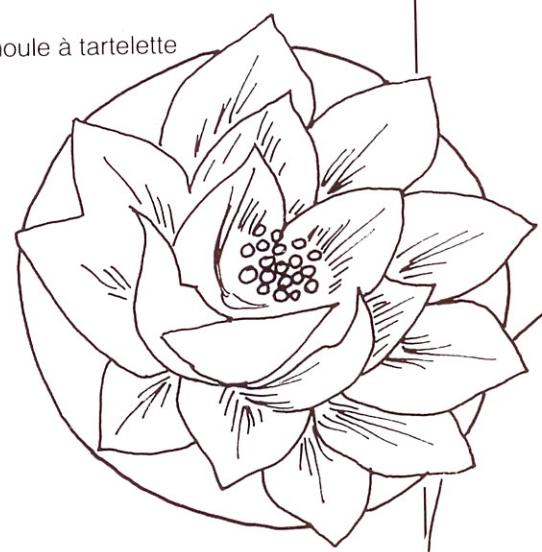
mise en forme
pétale



bouton

moule
barque

moule à tartelette

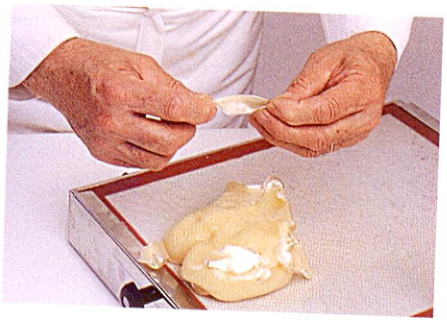


feuille

le nénuphar

Fleur reine des décors aquatiques. Quelques roseaux, un cygne en sucre soufflé, le tout disposé sur une plaque de sucre coulé représentant la pièce d'eau : on obtient une pièce artistique du plus bel effet. Commercialement, en remplaçant le pistil par des boules de glaces vanille et en disposant les pétales autour en couronne, on réalise un présentoir de glace original.

Pour la fabrication de la fleur, tirer les pétales de la main droite de la grandeur de la première phalange du pouce. Creuser



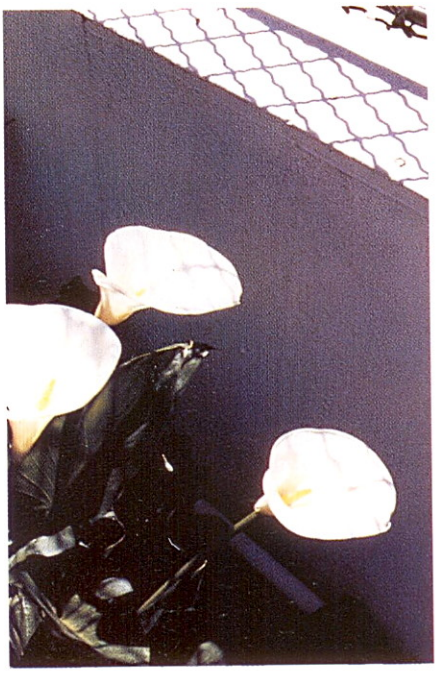
légèrement, allonger en étirant par les deux extrémités, donner une forme légèrement ovale : taille et forme d'un petit moule à barquette petit four (14 à 15 pétales environ seront nécessaires pour une fleur).

Les étamines : pour les réaliser, tirer dans du sucre jaune 20 petites boules prolongées de tiges. Les coller en bouquet d'une dizaine.

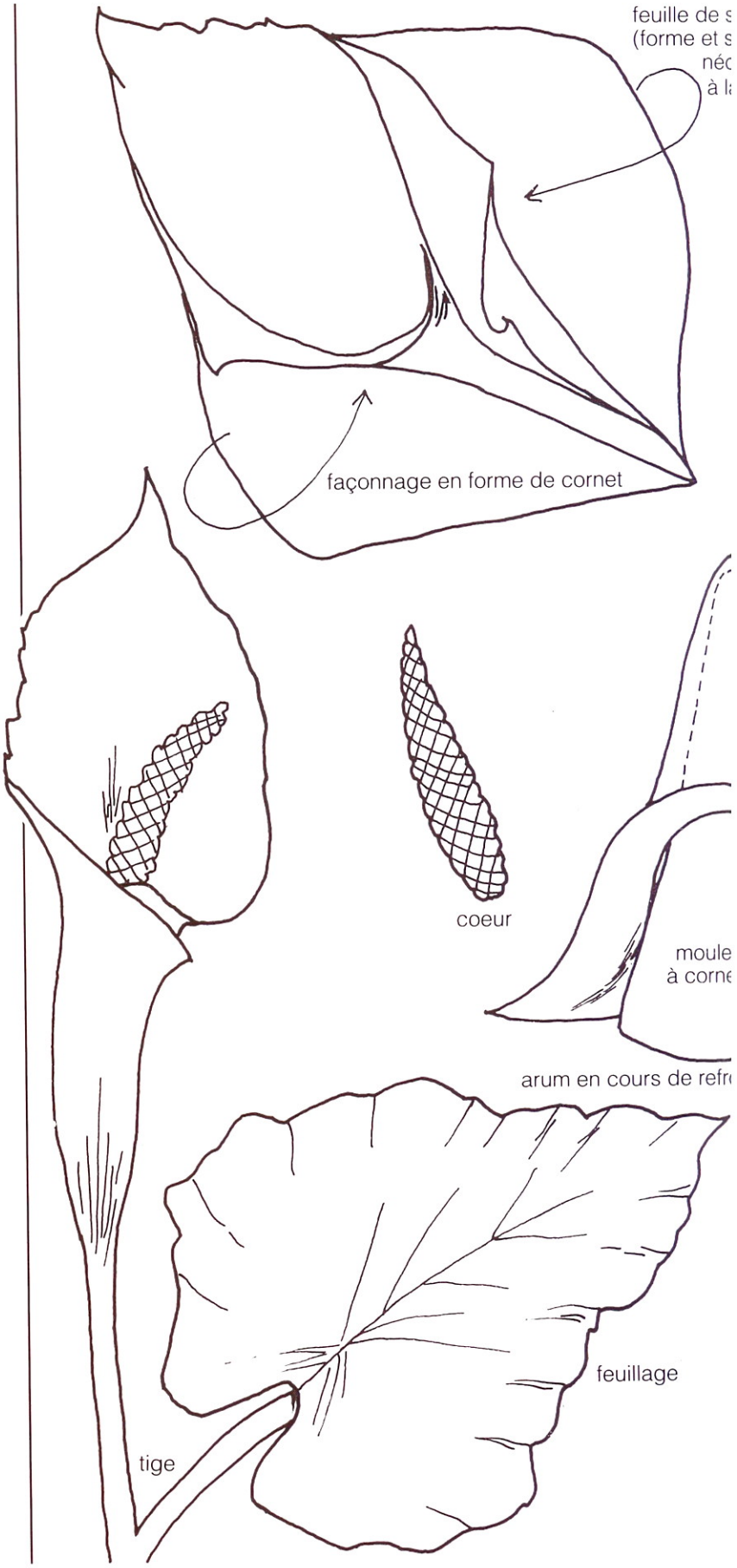
Les boutons : coller les pétales en formant une boule.

Les feuilles : très grandes, rondes et plates. Bien marquer à l'empreinte les nervures.

Présenter les nénuphars sur un ensemble de 3 feuilles. La couleur des feuilles en sucre sera vert tendre, celle des fleurs en sucre blanche, rosie par projection à l'aérographe.



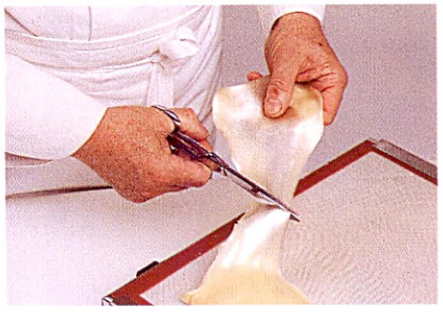
Arum



l'arum

Fleur facile à façonner, après toutes les réalisations précédentes. La seule difficulté sera d'étirer une grande surface de sucre, nécessaire à la fabrication.

Comme pour les autres fleurs, prendre un arum, le mettre à plat pour déterminer la forme à réaliser. Préparer dans la masse de sucre tiré, à l'aide des deux mains, une bande de 10 à 12 cm de longueur ; tirer avec toute la longueur du pouce de la main gauche une largeur d'une dizaine de centimètres. Couper en pointe de la forme du modèle. Façonner en cornet, comme la



vraie fleur, sans fermer complètement. Ourler les bords extérieurs, laisser refroidir (ventilateur) sur un moule à cornet ou une douille à biscuit.

Le cœur sera constitué d'un morceau de sucre tiré jaune, de forme ovale, de 5 à 6 cm de long, et 1 cm à l'endroit le plus large. Marquer sur un tamis ou, après passage au sirop, rouler dans du sucre cristallisé teinté de jaune.

Les tiges sont grosses : 5 mm de diamètre. Pour le montage sur tige : en observant la vraie fleur, on constate que le haut de la tige se prolonge sur la base de la fleur. Pour réaliser le même effet, il faudra, lors de l'enrobage de la tige, faire fondre superficiellement, avec un couteau chauffé à la lampe, la jonction de la tige avec la fleur et marquer de sucre vert la base de la fleur.

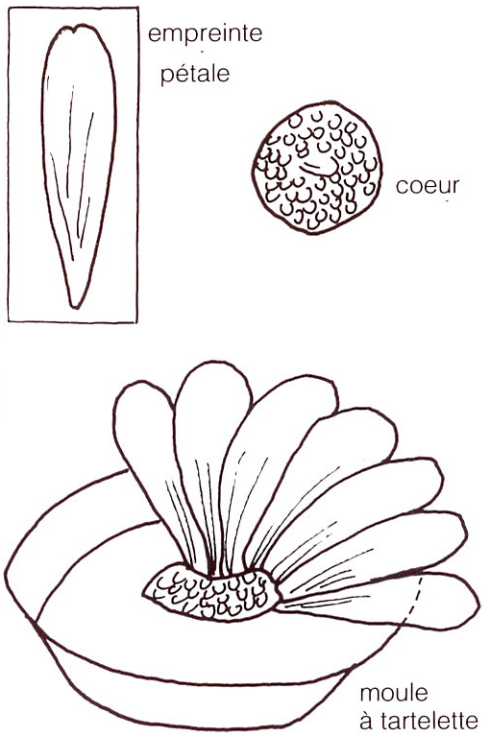
Les feuilles sont grandes, d'un vert soutenu. Marquer les nervures en les pressant sur des empreintes de feuilles en plastique.

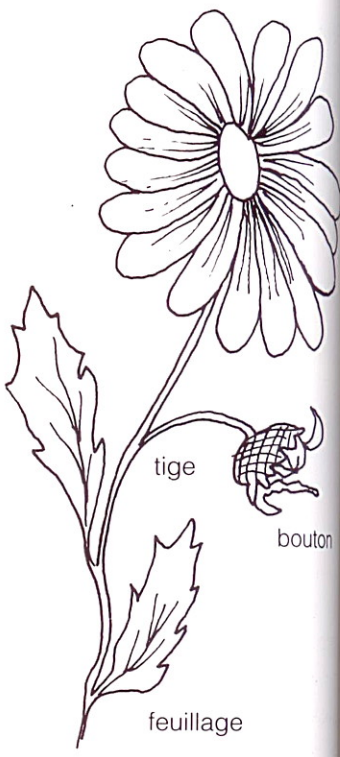
L'arum est généralement blanc, mais il existe quelques espèces de couleur saumon ou jaune. Son utilisation est très intéressante pour le décor de grosses pièces et croquembouche. Il peut aussi avoir une place de choix dans les pièces artistiques.

fleurs à pétales étroits ou ciselés

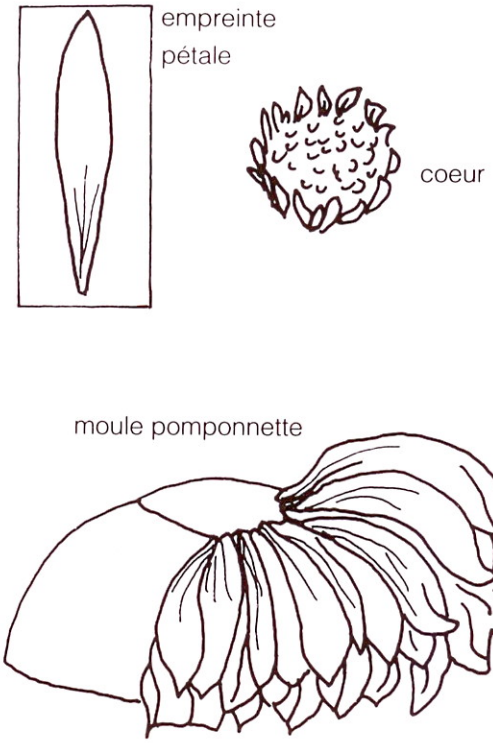
marguerite
reine-marguerite
tournesol
aster
zinnia
œillet
bleuet

Marguerite





Reine-Marguerite

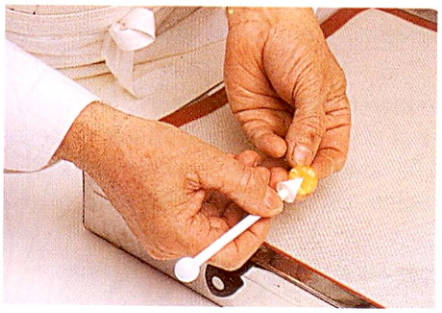


la marguerite

Tout en étant très simple, cette fleur demandera beaucoup d'attention. Les pétales devront être les plus étroits possibles, longs de 4 cm et larges de 1 cm, ronds au sommet, pointus à la base. On les roulera avec le bout du pouce et de l'index de

la main gauche. Les marquer à l'empreinte. Pour faire une jolie fleur, une vingtaine de pétales seront nécessaires.

Façonner le cœur avec une boule de sucre jaune marquée sur un tamis employé pour la farine. Il devra avoir 1,5 cm de diamètre. Pour le montage, on pourra se servir d'un moule à tartelette légèrement huilé. Placer le cœur au centre et, à l'aide d'une lampe à alcool, coller les pétales du côté de la pointe, alignés les uns à côté des autres. Pour que la ressemblance de la fleur soit parfaite, le collage devra être fait juste à l'extrémité du pétale.



Pour la présentation de la fleur sur tige, enrober une tige métallique de sucre vert en gardant à l'extrémité une boule de 2 cm de diamètre ; marquer à l'empreinte (tamis, crible,...). Coller la fleur sur ce renflement.

Pour la fabrication du bouton, façonner en sucre blanc une petite boule aplatie de 1,5 cm de diamètre. Coller autour quelques pétales recourbés, et à la base une boule de sucre vert de même taille marquée au crible.

Le feuillage est composé de grandes feuilles dentelées d'un vert foncé.

Les marguerites sont faciles à placer sur les entremets en raison de leur forme, mais elles ont l'inconvénient d'être longues à réaliser, et fragiles. Elles seront donc réservées à des décors bien précis : pièces champêtres, ou demande express d'un client.

la reine-marguerite

Le nombre important de pétales (80) incite à la prudence. Il ne faut envisager la fabrication de cette fleur que dans des cas précis : pièce d'exposition ou commande.

Pour la réaliser, il faudra tirer des pétales plus fins que pour la marguerite, et cintrés : les marquer sur une empreinte.

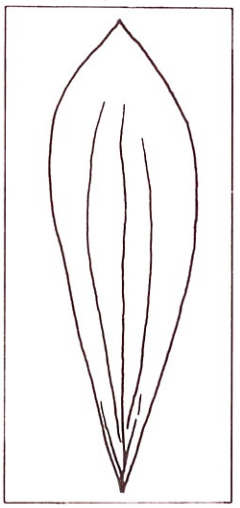
Pour le collage et la mise en forme de la fleur, se servir d'un moule à pomponnette retourné. Le cœur sera le même que pour la marguerite, mais il sera entouré de petits pétales de la même couleur que la fleur.

Le bouton sera composé de petits pétales en forme de crochets, collés en couronne.

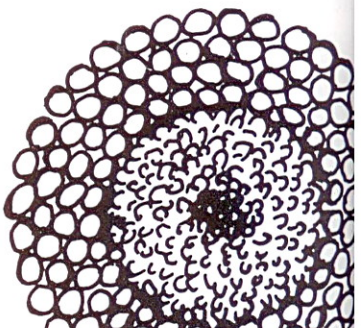
Le feuillage est composé de feuilles longues et dentelées. Les couleurs : blanc, rose, jaune, rouge, violet.

Soleil

empreinte

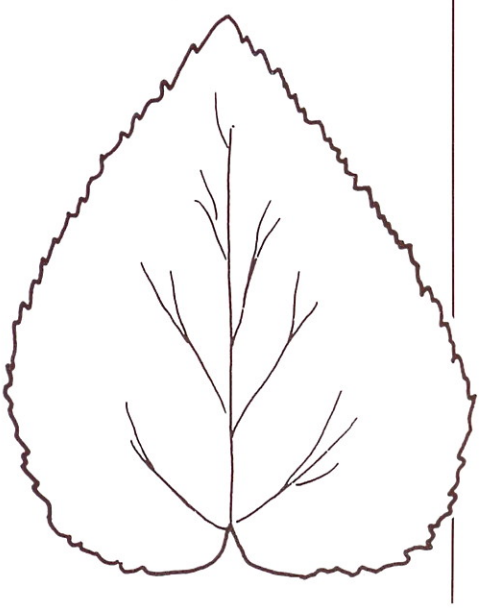


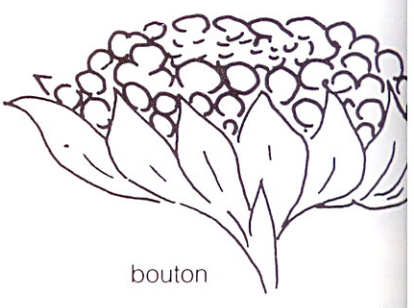
pétale



pistil

empreinte feuille





bouton

le tournesol (soleil)

Façonner en sucre tiré vert un disque de 6 cm de diamètre sur 5 mm d'épaisseur qui servira au collage de la corolle.

Tirer de la main droite dans le sucre jaune les pétales longs et ovales. Les marquer à l'empreinte. En prévoir environ 40 à 50, de tailles différentes selon leur emplacement dans la fleur.

Façonner le pistil dans du sucre de couleur marron. La surface du pistil équivaut à peu près au tiers de la surface de la fleur. Deux possibilités pour la fabrication de ce pistil : soit marquer sur un gros tamis (crible), soit fabriquer des petites boules en sucre de grosseur différente. La

deuxième solution sera plus proche de la réalité, mais sera très coûteuse en temps de fabrication.

Coller en couronne une rangée de pétales sur le disque de sucre vert. Coller au

centre le pistil et placer la deuxième rangée de pétales. Si le soleil est présenté sur tige, la choisir de 3 à 4 mm de diamètre et l'envelopper de sucre tiré vert. La tige devra être coudée à l'endroit du collage de la fleur qui sera placée parallèlement. Pour

la fabrication des boutons, entourer le pistil d'une rangée de sépales.

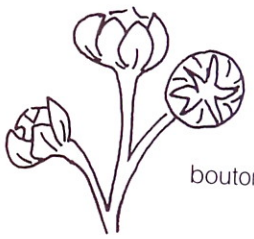
Façonner les feuilles en sucre vert en forme de cœur. Marquer à l'empreinte.

Très belle fleur pour le décor de gros entremets ou présentoirs.

Aster

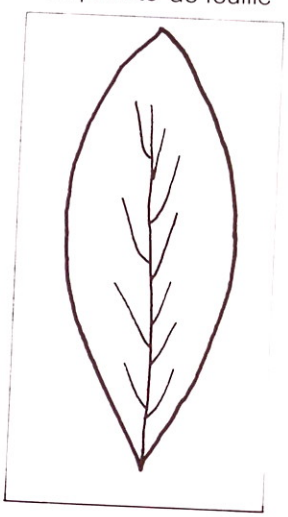
pétale

coeur



bouton

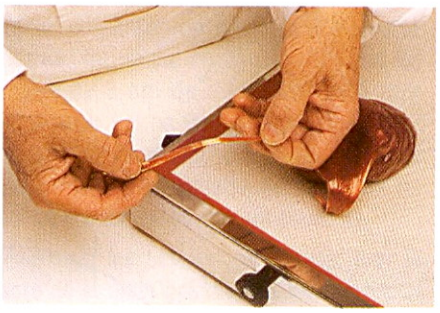
empreinte de feuille



l'aster

Fleur facile, mais qui demandera beaucoup de soin lors du collage des pétales.

Pour confectionner les pétales, tirer un petit ruban très fin de 3 mm de largeur ; le couper, à l'aide d'un couteau chaud, en sections de 2 à 3 cm de longueur. Profiter



de ce que les extrémités se trouvent réchauffées pour arrondir la partie extérieure et former en pointe la partie intérieure. Faire le cœur en façonnant une petite boule de sucre tiré jaune marquée en quadrillé par pression sur un tamis.

Montage de la fleur : coller une rangée de pétales à plat, en formant un disque régulier (pour faciliter ce collage et consolider la fleur, on peut prévoir un petit disque en sucre tiré vert sur lequel seront placés les

pétales). Placer le cœur au centre, puis une deuxième rangée de pétales légèrement surélevés à leur extrémité.

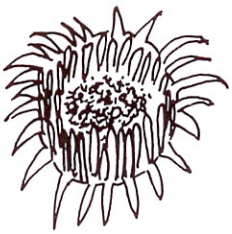
Façonner les boutons, composés d'une boule de sucre de la couleur des fleurs ; habiller la base de sucre vert.

Monter fleurs, boutons et feuilles sur des petites branches recouvertes de sucre cuit. Coller les fleurs groupées en forme de petits bouquets.

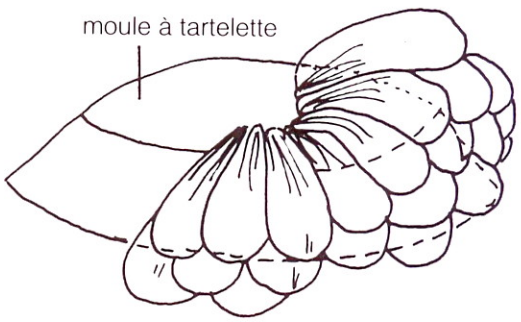
Les couleurs courantes : bleu ou rouge violacé.

Les asters sur branches seront réservés au décor de pièces artistiques. En petits bouquets de quelques fleurs et feuilles, ils formeront un décor d'entremets raffiné.

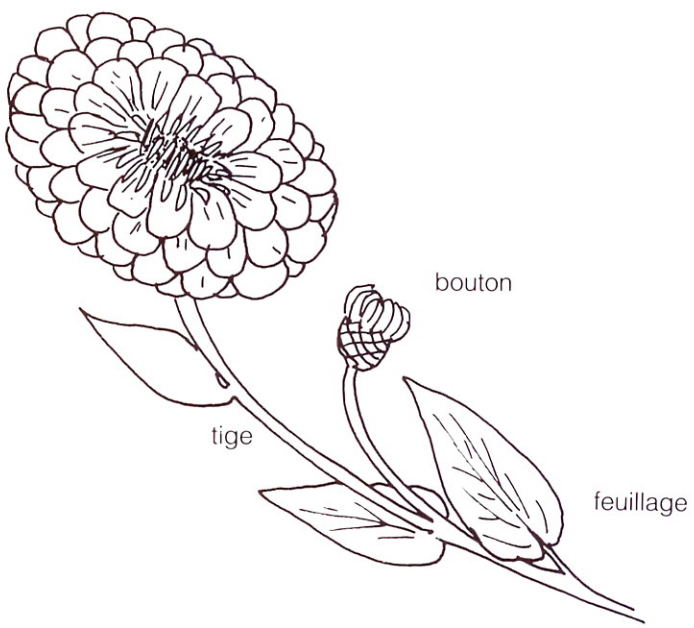
Zinnia



coeur



montage



empreinte
pétale

le zinnia

Quelques petits détails qui caractérisent cette fleur : elle est plus grosse que la marguerite, ses pétales sont plus ronds, plus épais et plus fournis. Les couleurs sont plus variées et la fleur est perchée très droite sur sa tige. Les feuilles sont longues, accrochées à la tige.

Avant d'entreprendre la fabrication des pétales, façonner en sucre tiré vert un disque de 3 cm de diamètre sur 5 mm d'épaisseur qui ne fait pas partie de l'anatomie de la fleur naturelle, mais servira à consolider l'assemblage de sa copie en sucre pour son déplacement éventuel.

Fabriquer les pétales : pour cela, tirer le sucre de la main gauche, les former ronds à l'extérieur, pointus et légèrement creusés à l'intérieur, de longueur et de largeur différentes suivant leur emplacement dans la fleur. Les marquer à l'empreinte. Pour le

collage, se servir d'un moule à tartelette retourné, légèrement huilé, afin de maintenir la fleur en forme pendant le refroidissement ; y poser le disque de sucre vert et coller en couronnes 3 rangées de pétales en partant du bas. Pour le cœur, façonner une boule en sucre tiré jaune, la marquer au tamis. La coller au centre de la fleur et

l'entourer de petits pétales très fins et pointus de la couleur de la fleur.

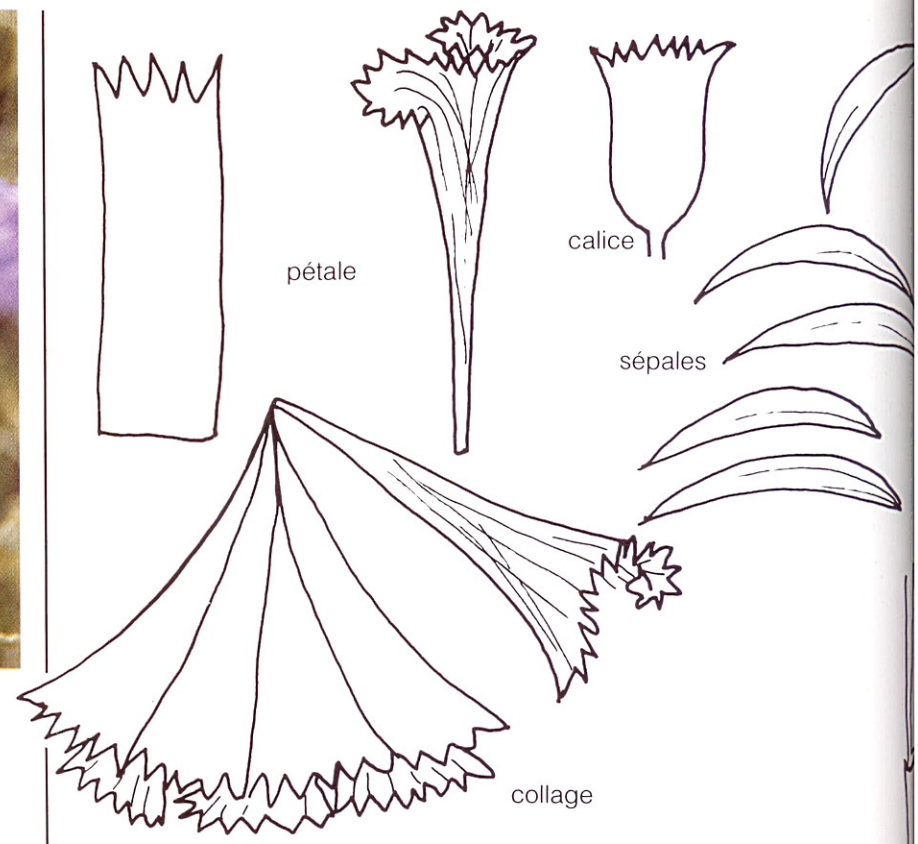
Façonner les boutons avec 2 boules de sucre tiré, l'une verte, marquée au tamis, l'autre de la couleur de la fleur. Les superposer et coller des sépales autour du bouton.

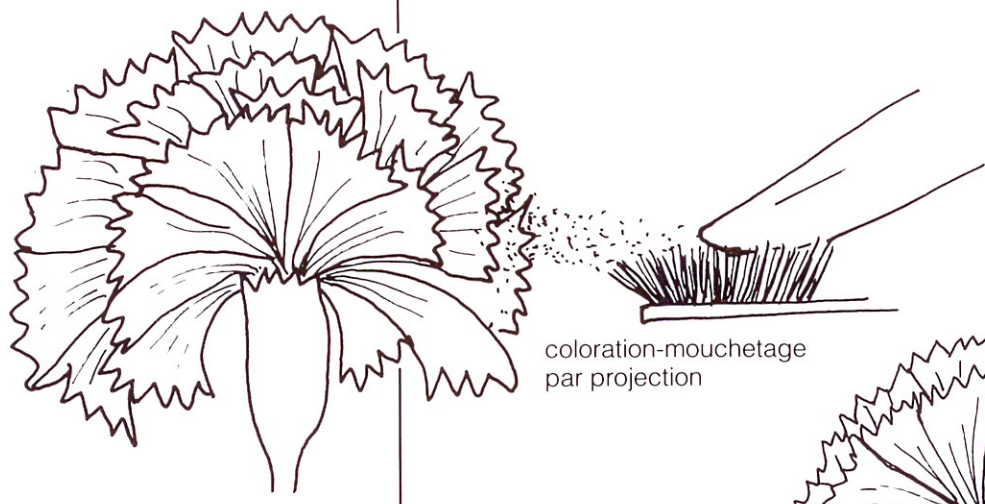
Enrober des tiges métalliques de sucre vert. Coller les fleurs très droites au sommet des tiges.

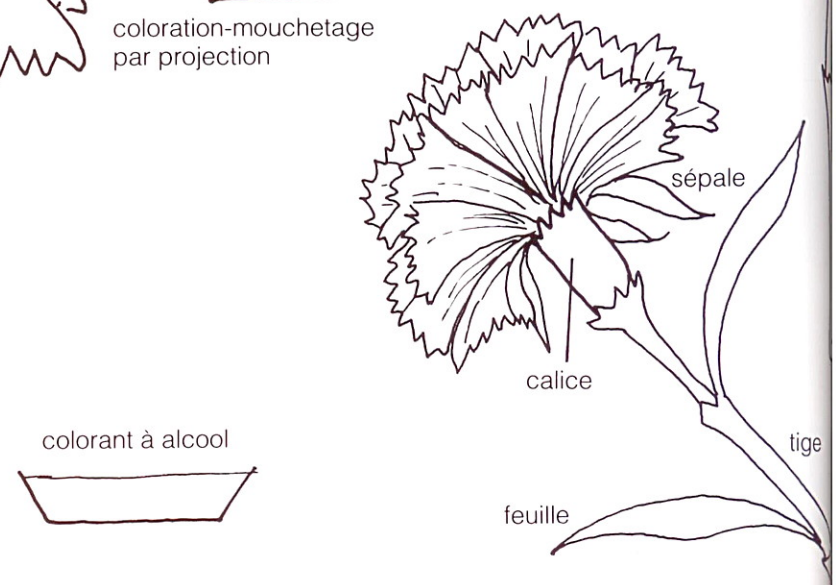
Les couleurs sont variées : rouge, orange, jaune, blanc, rose.

L'utilisation commerciale du zinnia peut être exploitée facilement en raison de sa forme. En pièce artistique, la grande variété des couleurs permettra de le placer facilement.

Oeillet


pétale
calice
sépales
collage


coloration-mouchetage
par projection


sépale
calice
tige
feuille

colorant à alcool

l'œillet

Travailler d'après modèle. L'œillet est une fleur facile à exécuter, la seule grosse difficulté sera l'assemblage harmonieux des nombreux pétales. Il est recommandé de bien étudier la fleur avant de commencer.

Comme pour tous les travaux exécutés en sucre tiré, choisir le sucre dans la masse. Préparer un pétale de 4 cm de long, 2 cm de large au sommet et 5 mm à la base. Pour ce faire, réaliser la même technique d'amincissement des pétales, déjà utilisée pour les autres fleurs. Le pétale devra être long, pointu et dentelé. Tirer une bande de sucre entre le pouce et l'index de la main gauche sans détacher de la masse. Denteler le sommet du pétale en ciselant rapidement avec les ciseaux, couper le pétale en pointe et le tordre en forme de « s ». Tirer tous les pétales nécessaire à la

fabrication de la fleur (environ une quarantaine).

Pour l'assemblage, se servir d'une petite lampe à alcool ou d'un chalumeau. Le collage se fait en chauffant la base de chaque pétale, le tenir à l'envers entre le pouce et le majeur de la main gauche. A moitié du

montage, retourner l'œillet, arrondir, replacer les pétales qui ne seraient pas en harmonie. Redresser la fleur et continuer à coller les pétales afin d'obtenir le volume désiré, la retourner de nouveau, l'épanouir et lui donner sa forme définitive.

La coloration se fera comme pour les autres fleurs, soit dans la masse, soit par des dégradés. Certains œillets ne sont colorés que par mouchetage.

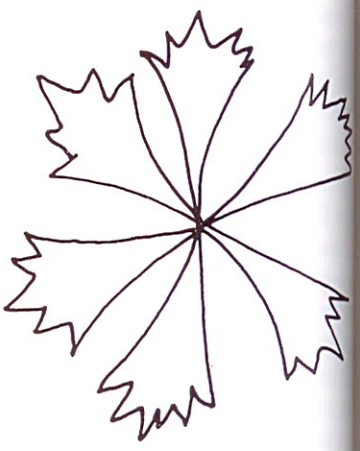
Les tiges des œillets sont bien différentes de celles des autres fleurs. Il faudra faire ressortir cette particularité dans les présentations ; sur les entremets ce ne sera pas nécessaire, mais dans les pièces artistiques, il ne faudra pas oublier de les copier telles que la nature les a faites. Pour l'habillage des tiges : chauffez la corde à piano, l'introduire sur 8 à 10 cm dans le sucre tiré vert tendre, marquer un temps d'arrêt, repousser un peu le sucre pour provoquer un petit bourrelet, tirer sur la tige. Recommencer la même opération jusqu'à enveloppement complet. Le collage de la fleur sur tige se fera en chauffant fortement la tige et en l'enfonçant au fond de l'œillet. Pour terminer, façonner et coller le fond de la fleur, avec un morceau de sucre tiré vert, de la forme d'une petite olive, ainsi que 5 sépales.

Le feuillage de l'œillet se compose de feuilles minces, étroites et allongées. Les tirer de la main gauche et couper en biais avec les ciseaux. Le feuillage se colle au niveau des nœuds de la tige.

La présentation sur les entremets est du plus bel effet, ainsi que les pièces artistiques sous forme d'envoi de Nice, mais le temps nécessaire à la fabrication freinera peut-être de tels projets !

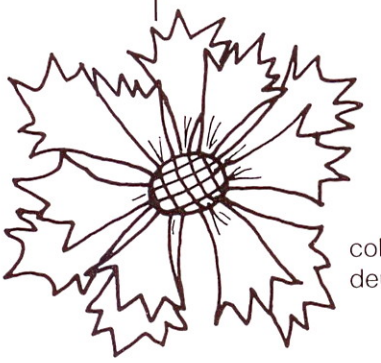
Bleuet

pétale



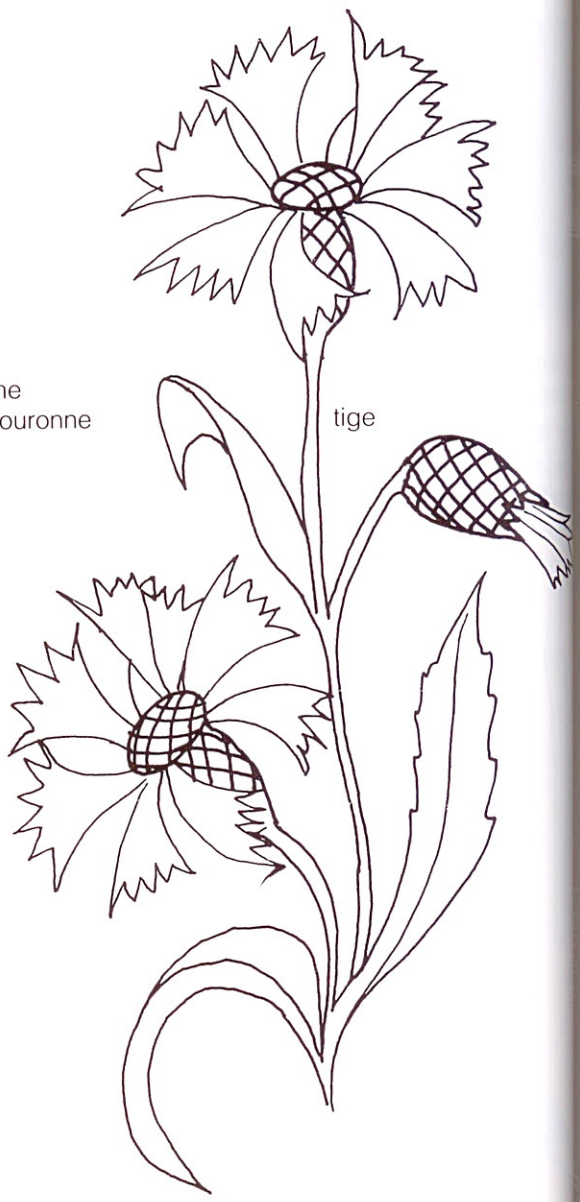
collage d'une couronne de pétales

pistil



collage d'une deuxième couronne

bouton



tige

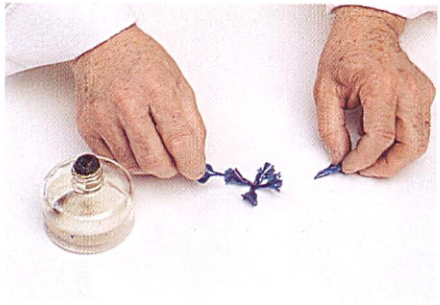
Fleur se rapprochant, par son façonnage, de l'œillet.

La préparation des pétales se fera sensiblement de la même manière, avec, pourtant, une légère modification : une fois dentelés et façonnés, il faudra en écraser la base entre le pouce et l'index de la main droite, pour se rapprocher au mieux

de la réalité. Dix à douze pétales suffiront pour la construction de la fleur.

Schématiser les étamines en façonnant avec du sucre de couleur noire une petite boule de la grosseur d'un pois ; marquer au crible.

Disposer une feuille de papier cuisson sur le plan de travail pour y réaliser l'assemblage de la fleur. Coller en couronne



6 pétales à plat, puis l'étamine au centre, et, pour se rapprocher de la fleur réelle, placer enfin 4 à 5 pétales d'inclinaison différente.

Dans le cas d'une présentation du bleuet sur tige, envelopper une tige métallique avec du sucre vert. Coller sur l'extrémité un morceau de sucre vert, de la taille et de la forme d'une petite olive allongée et marqué sur un tamis à gros trous, genre crible. Après refroidissement, placer le bleuet au sommet de ce montage.

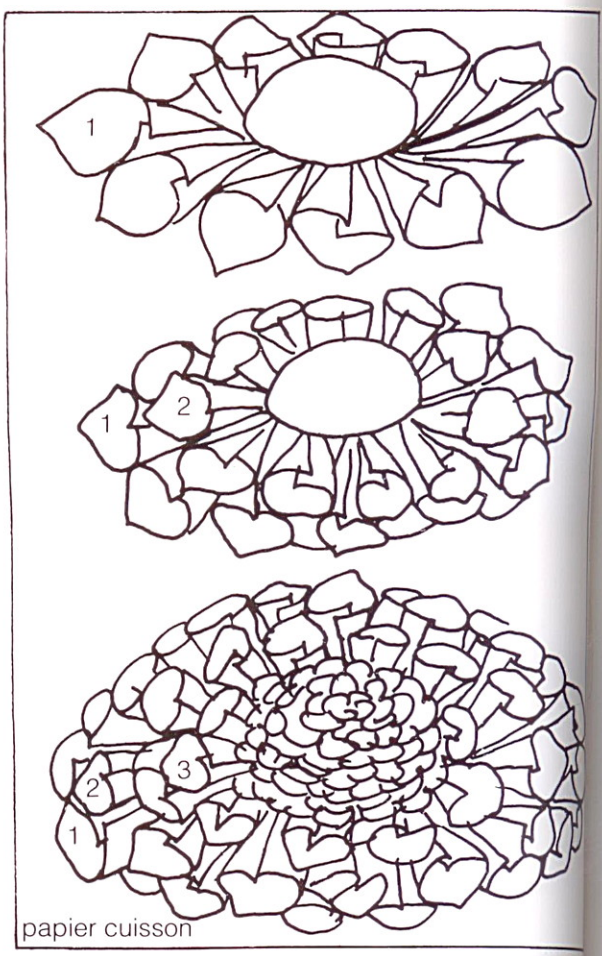
Pour fabriquer les boutons, coller 3 pétales l'un contre l'autre, les envelopper de sucre vert à leur base en formant une petite olive.

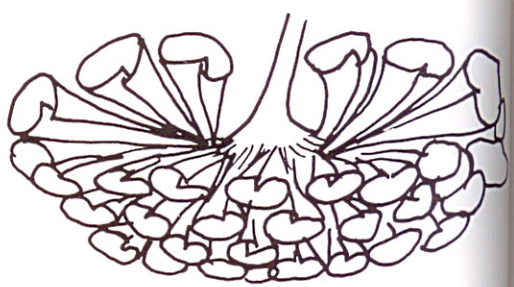
Les feuilles sont fines, longues et pointues de couleur vert tendre. L'utilisation du bleuet dans les bouquets champêtres est indispensable.

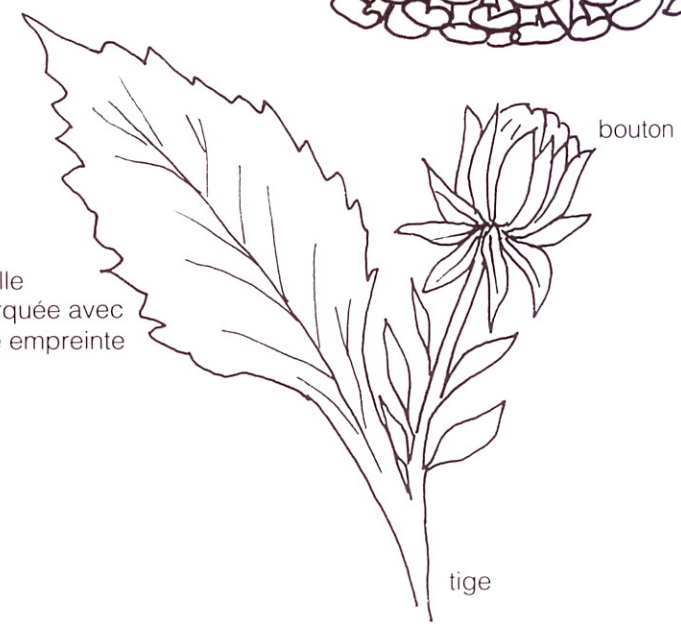
fleurs à pétales étroits et cintrés
fleurs formant bouquet

dahlia pompon
dahlia-cactus
autres dahlias
tokyo
chrysanthème
hortensia
jacinthe

Dahlia pompon







le dahlia pompon

Le nombre de variétés de dahlias est si grand que l'on a l'embarras du choix !... Quelle que soit la fleur choisie, il faudra bien l'observer avant d'en commencer la réalisation, et surtout s'armer de patience ! La corolle des dahlias est composée de nombreux pétales. Pour le dahlia pompon, il en faudra environ 80.

Pour le cœur soufflé, façonner une boule en sucre tiré : provoquer à l'aide du majeur de la main droite une poche dans la masse de sucre. Fermer cette poche et pousser la bulle d'air ainsi enfermée pour obtenir une petite boule de la grosseur d'une bille.

Façonnage des pétales : à l'observation, on remarque que les pétales du dahlia pompon ont la forme de petits cornets de tailles différentes selon l'endroit où ils sont placés. Commencer par les plus grands, qui se trouvent à la base. Préparer et tirer un pétale du bout du pouce de la main droite, rond au sommet, pointu à la base. Le rouler en formant un cornet sur l'index de la main gauche. Réduire la taille des pétales à chaque rangée : les derniers ne devront pas mesurer plus d'1 cm. Au fur et à mesure du façonnage, les ranger par ordre de grandeur.

Pour le montage, poser la petite boule de sucre soufflé sur un papier cuisson afin d'éviter que la fleur ne colle sur le marbre. Commencer l'assemblage en collant, à l'aide d'une lampe à alcool, les plus grands pétales en couronne autour du bouton, l'ouverture du cornet orientée vers le haut.

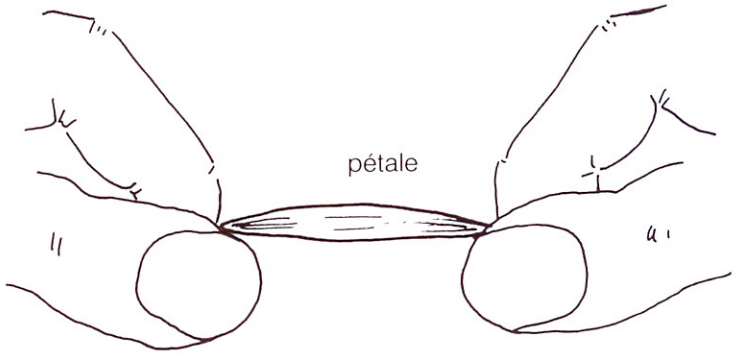
Coller la deuxième rangée composée de pétales moins grands, puis dégrader jusqu'aux plus petits pétales du centre. La fleur doit avoir la forme d'une demi-sphère. La retourner et coller légèrement en retrait une rangée supplémentaire de pétales de la même taille que les tout premiers mis en place.

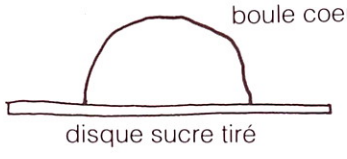
Pour les couleurs, il n'existe aucune contrainte, les dahlias ont le privilège d'avoir une gamme de coloris multiples.

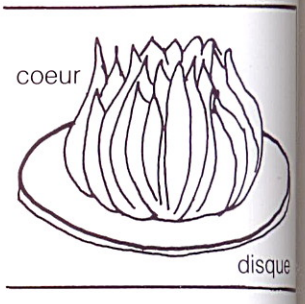
Le feuillage est composé de grandes feuilles ovales dentelées. Il faudra, pour la présentation de ces fleurs en pièce artistique, les monter sur tiges solides (2 mm de diamètre).

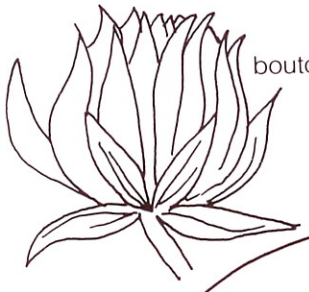
Il est difficile d'employer les dahlias pour le décor des entremets, le temps de réalisation est trop long ; mais pour la décoration de très grosses pièces, on peut leur réserver une place de choix : un petit bouquet de dahlias pompons blancs représentant le bouquet de la mariée sera très apprécié de la clientèle.

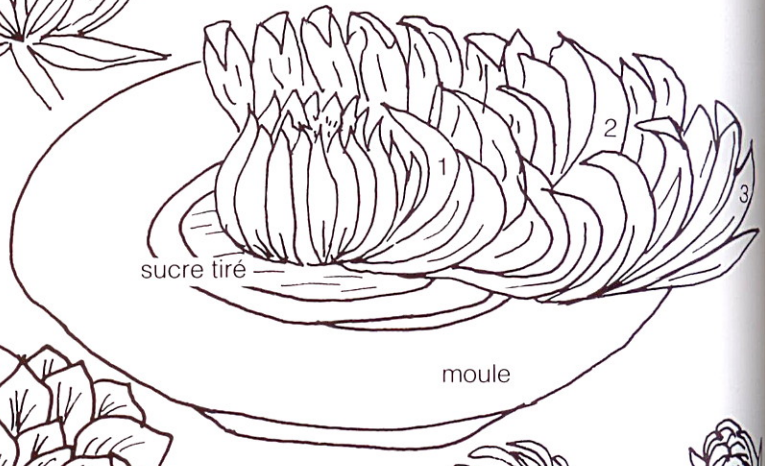
Dahlia-cactus

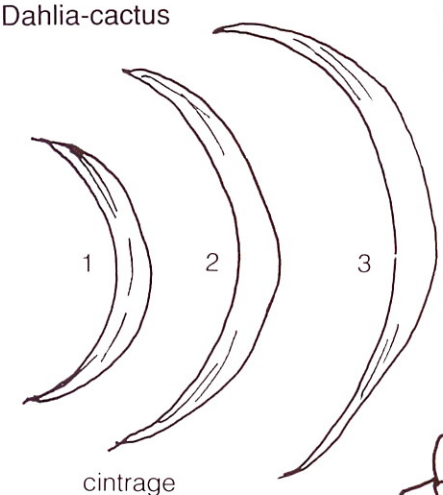








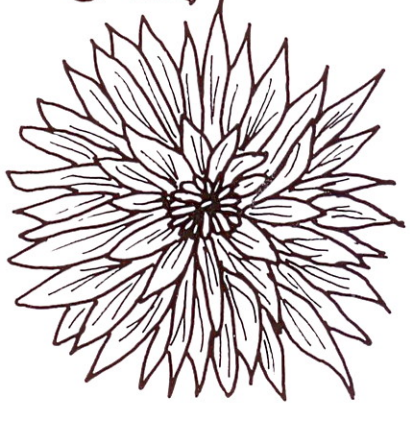


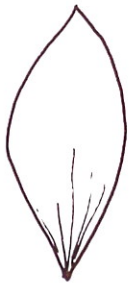


cintrage

Autres dahlias

montage sur tige





pétale b

pétale a

le dahlia-cactus

C'est une grosse fleur qui compte plus de 60 pétales. Dans du sucre vert, préparer un disque de 3 cm de diamètre sur 5 mm d'épaisseur, qui consolidera la fleur et, par sa couleur, schématisera le calice.

Souffler dans du sucre de la couleur de la fleur une petite boule de 2 cm de diamètre. Coller cette boule au centre du disque. Tirer les premier pétales en forme de petits crochets. Les coller aussitôt autour de la

boule sur 3 rangées. Les pétales n'étant pas encore froids, le collage se fera facilement ; de plus, cela permettra de donner une forme naturelle au cœur du dahlia.

conseils concernant la fabrication des pétales

Tirer le sucre en ruban, former une gouttière ; tirer sur les deux extrémités : le galbe sera d'une parfaite pureté et des plus naturels. Cintrer plus ou moins les pétales en fonction de leur emplacement dans la fleur. Les pétales devront être de plus en plus longs. Au fur et à mesure du développement de la fleur, ils s'allongent et le cintrage diminue. Les ranger par taille (8 à 10 par rangée). Après refroidissement, les coller à la lampe autour du bouton, se servir d'un moule à tartelette pour les maintenir en place pendant le refroidissement.

Choisir pour cette sorte de dahlia les couleurs suivantes : jaune vif au centre, nuance orange à l'extérieur.

Le feuillage sera le même que pour les dahlia pompons.

L'utilisation en est surtout réservée aux décors de pièces artistiques ou de très gros entremets. La fabrication est très coûteuse en temps, mais l'éclat de cette magnifique fleur est une récompense aux efforts fournis…

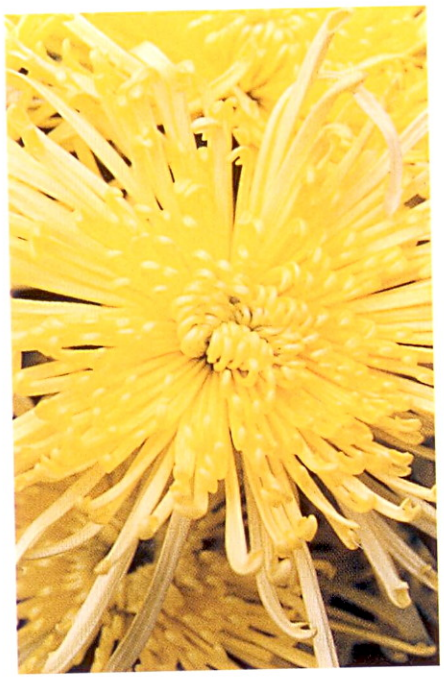
autres dahlias

Le montage de ces grandes fleurs nécessite également le support d'un disque de sucre vert pour le maintien de l'assemblage.

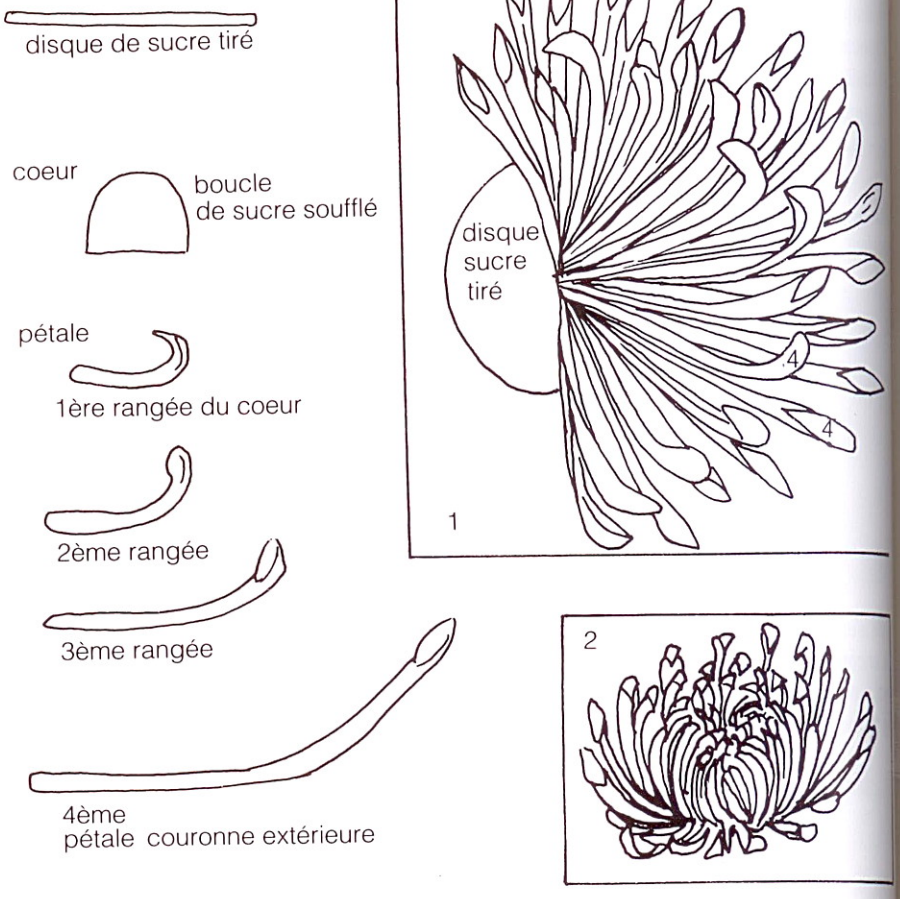
modèle 1 : réaliser, suivant le croquis, un cœur garni de petits pétales ovales, légèrement creusés, collage côté ouverture. Placer 2 couronnes de ces pétales, puis ouvrir peu à peu les suivants jusqu'à l'épanouissement complet de la fleur.

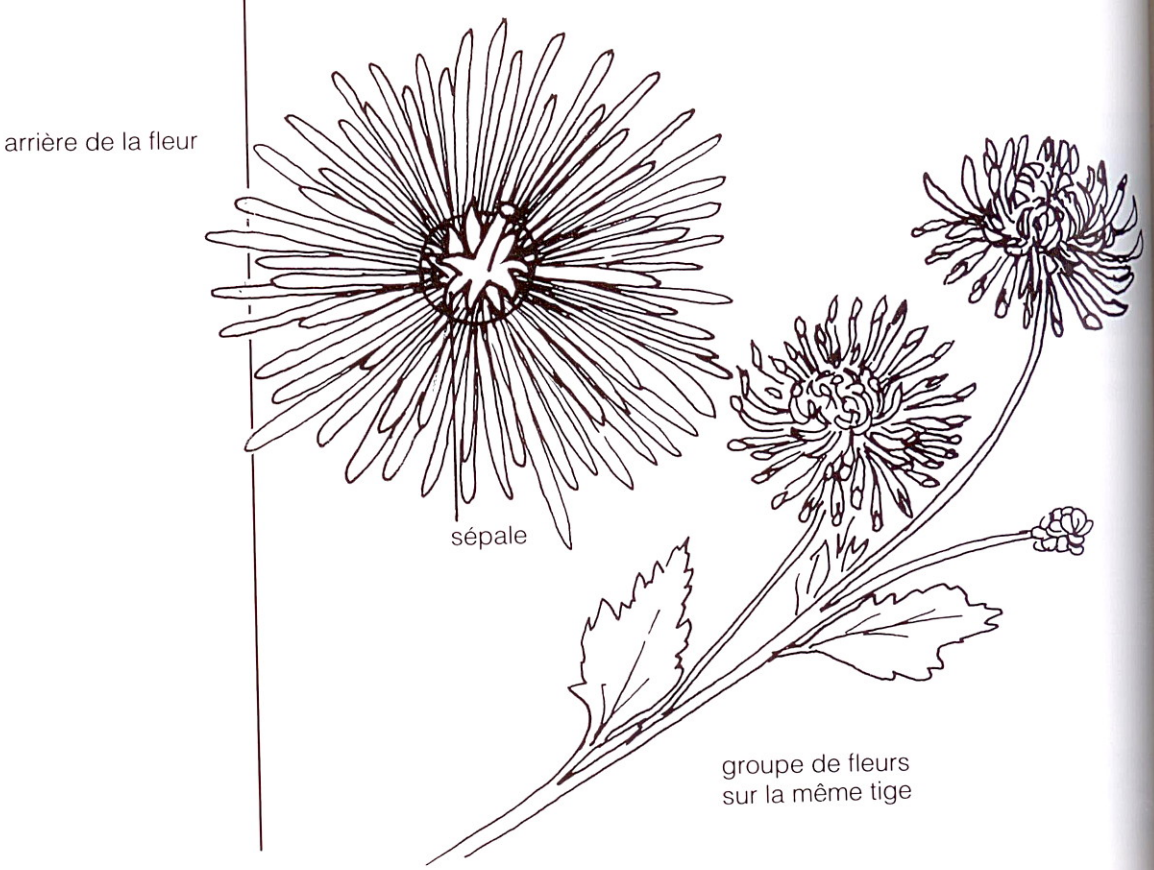
Les coloris : généralement blanc, ou nuancé de 2 couleurs de sucre (jaune et rouge).

modèle 2 : même technique de réalisation. Pétales plus allongés et étroits, forme tuyautée constante. Couleurs : grenat, rose, blanc avec bandes violettes le long du pétale.



Tokyo


disque de sucre tiré
coeur
boucle
de sucre soufflé
pétale
1ère rangée du coeur
2ème rangée
3ème rangée
4ème
pétale
couronne extérieure
couronne extérieure
disque
sucre
tiré
4
4
1
2


arrière de la fleur
sépale
groupe de fleurs
sur la même tige

le tokyo

Bien qu'appartenant à la famille des chrysanthèmes, le tokyo ressemble beaucoup à certains dahlias.

Préparer le cœur : une boule creuse de sucre, de la grosseur d'un grain de raisin, un disque de sucre vert de 2 cm. Confectionner les nombreux pétales dont la forme rappelle celle de pousses de soja. Pour cela, étirer des tiges cylindriques comme des spaghettis. Façonner un léger renfle-

ment au bout de chaque pétale. Tirer environ 90 pétales de tailles différentes.

Pour le montage, poser le disque de sucre sur un papier cuisson afin de pouvoir déplacer la fleur sans risque de détérioration. Commencer le montage :

1 - coller les pétales extérieurs (les plus grands) sur le disque de sucre tiré, en formant une couronne parfaitement ronde. Coller une deuxième rangée de pétales en retrait de 1 cm, puis une troisième et une quatrième ;
2 - coller autour du cœur, perpendiculairement à celui-ci, 3 à 4 rangées de pétales ;
3 - coller le cœur au milieu de la couronne déjà façonnée.

Couleurs : blanc, jaune clair.

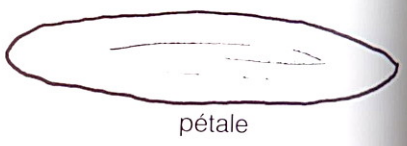
Les boutons sont composés d'une boule creuse, d'une rangée de pétales et d'un habillage de sépales à la base.

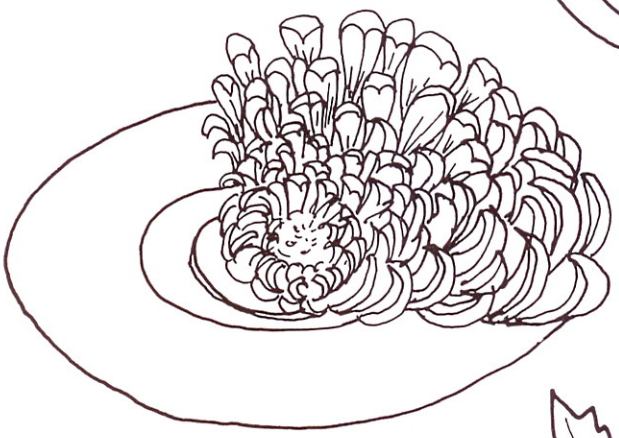
Les feuillages seront traités comme les feuilles de chrysanthèmes (feuilles longues coupées profondément sur les côtés, étirées et passées à l'empreinte).

Caractéristique de cette sorte de chrysanthème : une branche est composée de 4 à 5 fleurs. Elle forme à elle seule un petit bouquet. Le départ de chaque tige est garni d'une feuille.

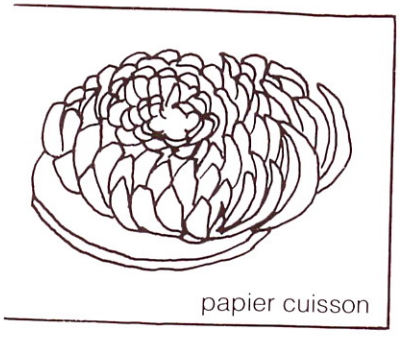
Le temps de fabrication de ces fleurs s'avérant trop coûteux pour la commercialisation, les réserver pour la décoration de pièces artistiques.

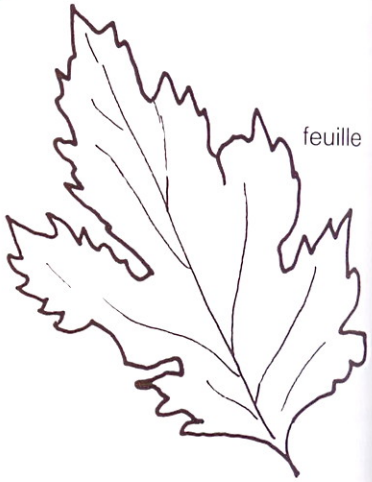
Chrysanthème





façonnage





le chrysanthème

Il est recommandé, pour reproduire cette fleur, de choisir le modèle le plus courant, qui a de nombreux points de ressemblance avec certaines sortes de dahlias. Pour réussir parfaitement cette jolie fleur, il faudra bien étudier le modèle et s'armer de patience...

Le cœur se fera, comme pour le dahlia, en confectionnant une boule creuse de sucre.

Les pétales seront réalisés en tirant de la main gauche une bande de sucre tiré de 1 cm de large. Guider avec la main droite pour assurer la régularité de ce petit ruban qui aura, suivant son emplacement dans la fleur, une longueur variable. L'extrémité du pétale devra être arrondie. Façonner une petite gouttière, la cintrer du côté creux, lui donner la forme d'une griffe. Il faudra prévoir au moins 80 pétales.

Pour le montage de la fleur, préparer un disque de sucre tiré vert de 4 cm — précaution indispensable pour assurer le maintien et la solidité de la fleur —, coller au centre la boule de sucre représentant le cœur. Coller à la lampe une première rangée de pétales d'une longueur et d'un cintrage correspondants à la courbe du cœur.

Coller les autres rangées en prenant soin de respecter la forme ronde de la fleur. S'aider d'un moule pour maintenir les pétales en cours de refroidissement.

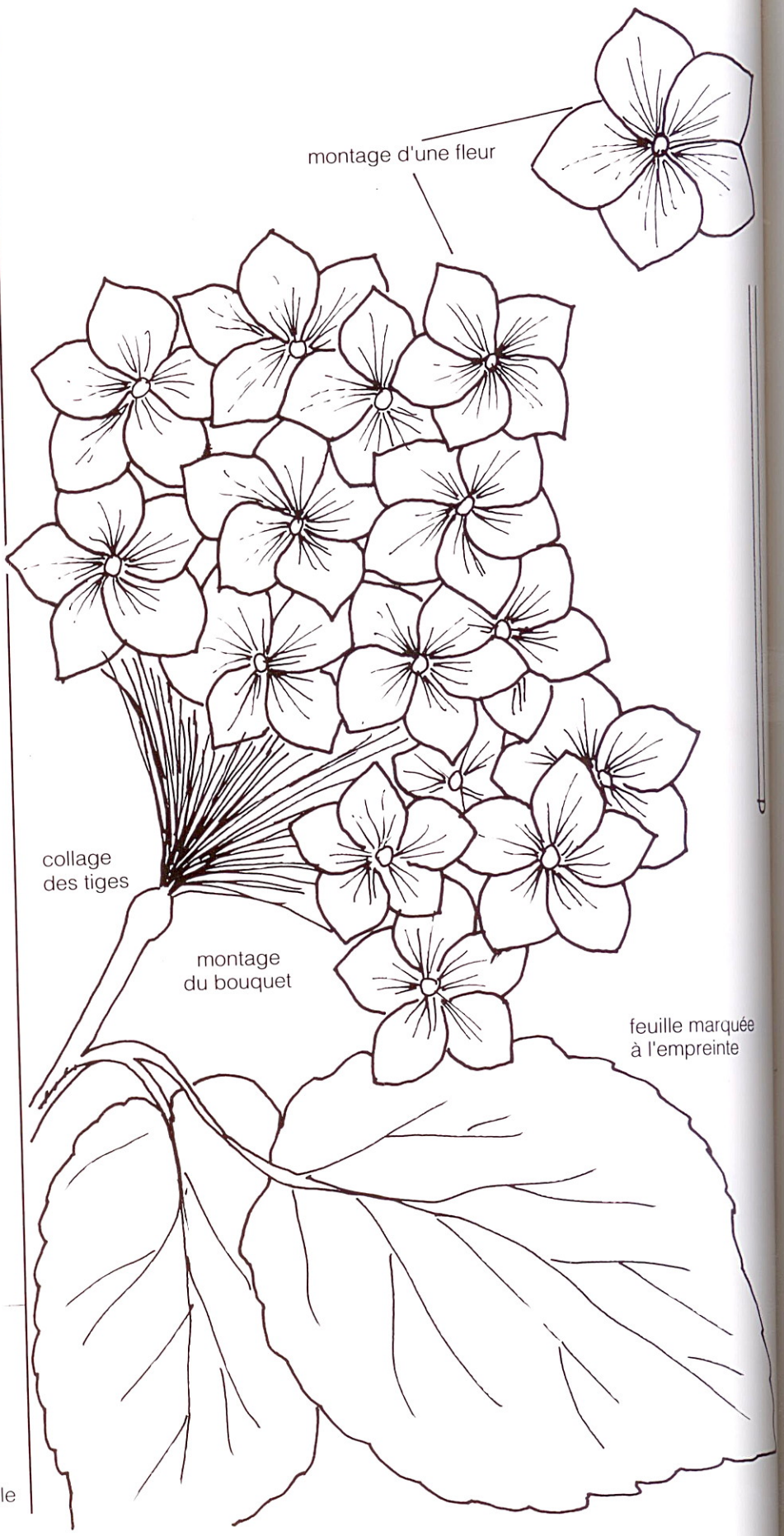
Pour la fabrication du feuillage : tirer une feuille de forme ovale relativement épaisse. Couper deux fois latéralement de chaque côté de la feuille. Marquer à l'empreinte, onduler les bords rapidement. Tous ces travaux devront être réalisés près d'une source de chaleur.

Les tiges, recouvertes de sucre tiré vert, devront avoir un diamètre de 4 mm environ.

Les couleurs des fleurs : blanc, jaune, rouge, violet, fauve.

La fabrication de ces fleurs étant très longue, on ne pourra les utiliser dans le commercial. Elles seront uniquement réservées à la décoration des pièces artistiques.

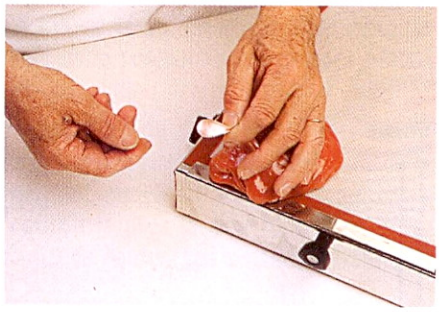
Hortensia


montage d'une fleur
collage
des tiges
montage
du bouquet
feuille marquée
à l'empreinte
empreinte du pétale

l'hortensia

Cette fleur est rarement réalisée, pourtant elle est très jolie et facile à reproduire. Il est vrai qu'il serait très difficile de la placer sur un entremets de 5 ou 6 personnes ! En revanche, sa fabrication peut être envisagée pour la décoration d'un gros gâteau de 200 personnes ou à l'occasion de l'élaboration d'une pièce artistique dans laquelle elle peut trouver une place de choix.

En étudiant le modèle de près, on s'aperçoit que chaque fleur représente à elle seule un bouquet demi-sphérique de 20 à 30 petites fleurs. Ces petites fleurs sont composées de 5 pétales légèrement nervurés et plats. On commencera par tirer ces pétales, ronds à l'extérieur et pointus vers le centre. Pour les fabriquer, tirer de la



main gauche en préparant un arrondi qui constituera l'extérieur du pétale ; allonger légèrement en pointe, couper avec les ongles de la main droite, passer à l'empreinte. Ces pétales devront être tirés très minces et plats. Les coller en les chevauchant légèrement de manière à former un rond ; les laisser à plat.

Préparer un cœur (une toute petite boule de sucre de même couleur) ; le coller au centre.

Préparer des tiges laitonnées, résistantes et minces, les enrober de sucre d'un vert très tendre. Retourner toutes les petites fleurs sur une feuille de papier cuisson. Chauffer le bout des tiges à la lampe à alcool pour les coller à l'arrière des fleurs. Laisser refroidir et rassembler en bouquet en collant ensemble toutes les tiges, les petites fleurs se trouvant disposées en demi-sphère.

Pour la fabrication du feuillage, tirer des feuilles assez grandes (environ 8 cm sur 6) rondes au départ, légèrement pointues à l'extrémité. Les denteler rapidement, les passer à l'empreinte.

La couleur pour le feuillage sera un vert soutenu. Pour les fleurs : bleu, blanc, rose plus ou moins soutenu.

La parfaite réalisation de l'hortensia compensera largement la patience, nécessaire à ce travail de longue haleine.

Jacinthe

pétale

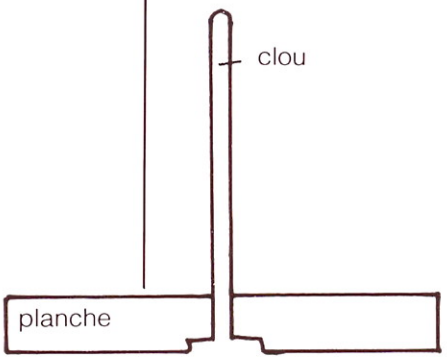
mise en forme

assemblage

montage
de la fleur

planche

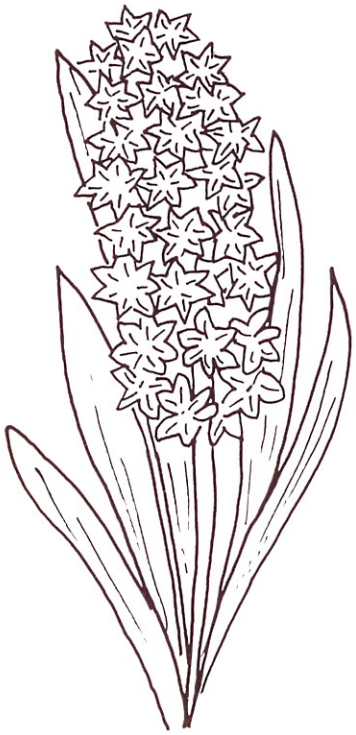
feuille

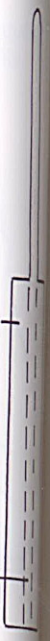


clou

planche

accessoire amovible
pour le montage





tige en sucre

armature

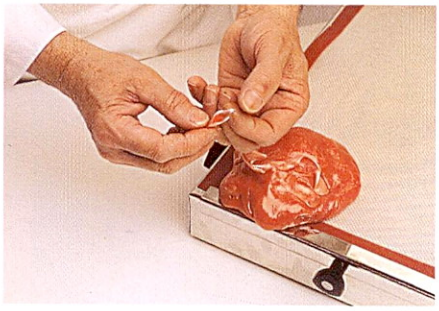
tige en fer

la jacinthe

Encore une fleur délaissée par les habitués du décor en sucre tiré. Pourtant, elle a sa place dans les pièces de vitrines de Noël : 3 jacinthes de couleurs différentes, quelques boules transparentes couleur de fête en sucre soufflé, un sapin et des branches de pin en sucre coulé au cornet, une ou plusieurs bougies, des branches de houx et des serpentins de toutes les couleurs en sucre tiré, cet harmonieux ensemble fera l'admiration des passants...

Construire à l'aide d'une planchette et d'un clou de 5 à 6 cm un accessoire qui permettra de maintenir la tige centrale de la future jacinthe. Recouvrir d'un papier cuisson et huiler légèrement le clou pour éviter le collage au moment du transfert. Fabriquer avec du sucre tiré de couleur vert tendre un tube de 16 cm de long et 1,5 cm de large. Le laisser bien refroidir avant de le positionner sur la base préparée à cet effet.

Fabrication de l'une des petites fleurs composant la jacinthe : tirer un pétale de la main gauche (2 cm de long sur 1 cm à l'endroit le plus large), rond d'un côté, pointu de l'autre. Les pétales doivent être



très minces, les former en petits cornets et les cintrer. Coller par 6 à la lampe à alcool (il faudra entre 30 et 40 fleurs pour réaliser une jacinthe). Coller ensuite perpendiculai-

rement autour de la tige. Terminer la fleur en arrondissant le sommet.

Fabrication des feuilles : tirer dans du sucre vert très tendre une bande de sucre de 16 à 17 cm sur 4 cm de large, ronde à l'extrémité ; la marquer à l'empreinte (les nervures sont dans le sens de la longueur). Former la feuille en gouttière et cintrer vers le haut. Pour la présentation de la jacinthe,

3 ou 4 feuilles, entourant verticalement la fleur, seront nécessaires. Pour donner un aspect réel à la jacinthe, prolonger la tige en préparant un tube de même grosseur que le montant de la fleur, l'armer d'une tige de fer correspondant au diamètre du clou qui a servi de base. Retirer la jacinthe de son support et remplacer celui-ci par la tige armée. Pour simplifier la présentation, la jacinthe, entourée de feuilles, peut être posée en appui sur la première rangée de fleurs.

La fabrication de cette fleur est assez longue mais peut être envisagée par de jeunes décorateurs patients.

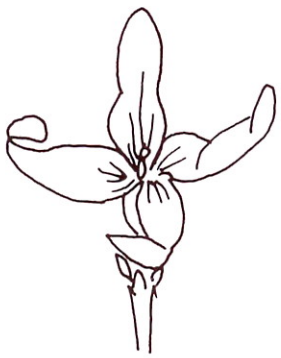
petites fleurs

forsythia
ancolie
primevère
coucou
lilas
fuchsia
laurier-rose
fleur de pommier
fleur de cerisier
mimosa
chatons
muguet
campanule
violette
prunus

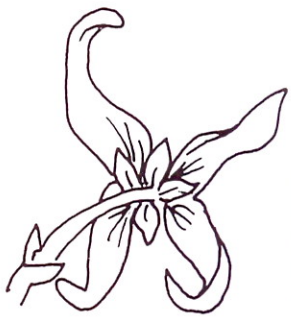
Forsythia

pétale

façonnage du pétale



montage de la fleur



collage sur tige

feuille

montage des fleurs

le forsythia

A classer dans la catégorie des fleurs faciles.

Préparer le sucre tiré d'un jaune lumineux pour la fabrication des pétales. Tirer une petite bande de sucre en forme de ruban d'environ 4 cm sur 8 mm. Former

une petite gouttière au centre, et pincer la partie inférieure du pétale pour permettre l'assemblage. La fleur est composée de 4 pétales qui, pour refléter la réalité, devront être irrégulièrement tordus à l'extrémité, comme le montre le croquis. Coller les pétales en croix pour former la fleur. Coller

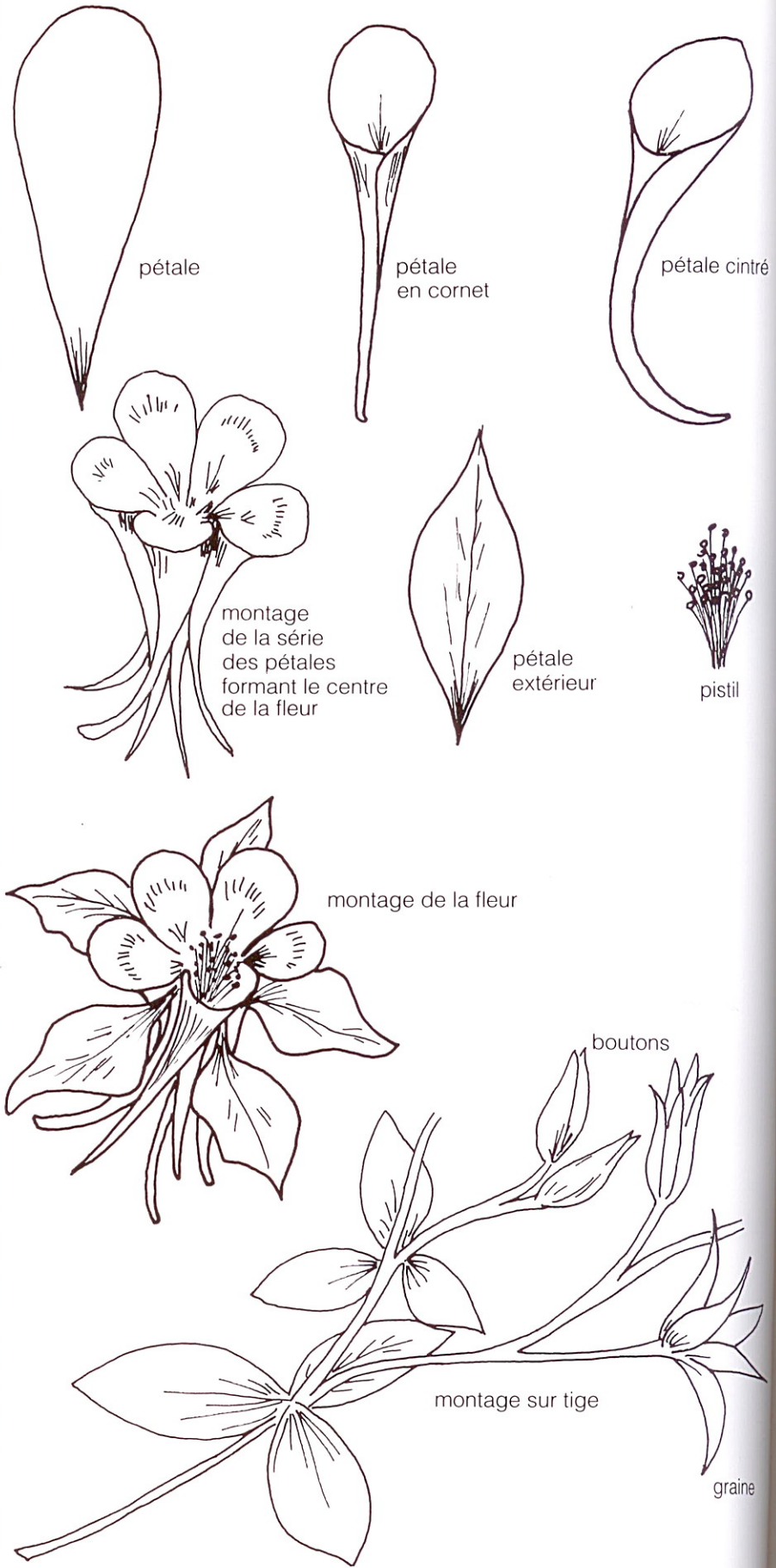
au centre une petite tige de sucre tiré jaune pour figurer le pistil.

Enrober de sucre d'un vert très tendre de fines tiges laitonnées. Conserver au bout de la tige une petite boule de sucre vert qui permettra, lors du collage de la fleur, le sucre étant ramolli, de façonner les 4 sépales.

Enrober une petite branche de sucre cuit. Coller les fleurs et quelques petites feuilles naissantes ainsi que des boutons en sucre vert (il est possible de simplifier en collant directement les fleurs sans tiges sur les branches).

Pour le décor d'entremets, grouper les fleurs sans tiges armées en petits bouquets avec quelques feuilles.

Ancolie


pétale
pétale
en cornet
pétale cintré
montage
de la série
des pétales
formant le centre
de la fleur
pétale
extérieur
pistil
montage de la fleur
boutons
montage sur tige
graine

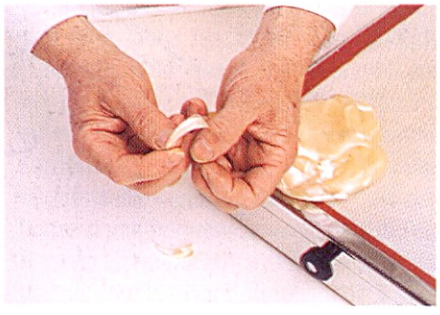
l'ancolie

Jolie petite fleur à forte personnalité. Il faut bien étudier le croquis avant de commencer.

Préparer du sucre tiré de deux couleurs pour les fleurs — blanc et rose, ou blanc et jaune très clair — et vert clair pour les tiges et les feuilles.

façonnage du cornet qui formera le centre de la fleur

Préparer le sucre de manière à obtenir par pincement entre le pouce et l'index de la main droite un pétale en forme de goutte allongée, de 6 à 7 cm de long ; pendant que le sucre est encore malléable, transformer le pétale en forme de cornet et le cintrer. Façonner 5 pétales identiques.



Tirer ensuite, toujours de la main droite, avec l'autre couleur de sucre, les pétales extérieurs, très fins, de forme ovale, pointus aux deux extrémités, d'environ 6 cm de long et 2 cm à la partie la plus large. Pour une fleur, il en faudra 5.

Coller les 5 cornets du centre en les chauffant légèrement sans les déformer et en prenant soin de positionner la soudure à l'intérieur de la fleur. Teinter par « projection » la base de cet ensemble de la même couleur que les pétales extérieurs. Coller les pétales extérieurs entre chaque petit cornet.

Façonner le pistil avec des petites tiges de sucre jaune ou, pour simplifier, coller au centre des fleurs un petit cône de sucre filé jaune.

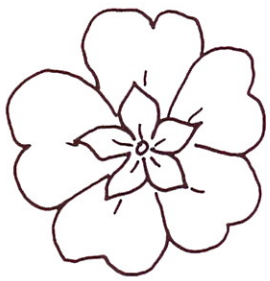
Monter sur tige ou sur de petites branches.

Tirer des feuilles de forme ovale, les passer à l'empreinte.

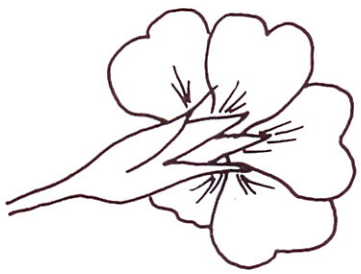
Façonner des boutons ovales, habillés de sucre vert. On peut aussi pousser dans le détail et reproduire l'après floraison en façonnant les poches à graines : grouper 5 petites gousses comme le démontre le croquis, les coller au bout d'une tige.

Le choix de ces fleurs dans un bouquet en artistique est judicieux. Par ailleurs, pour un entremets, il suffit de grouper 5 ou 6 petites fleurs et feuilles en bouquet pour obtenir un décor très léger et de bon goût.

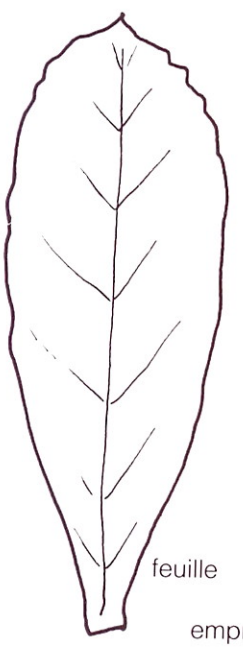
Primevère



montage fleur



montage sur tige

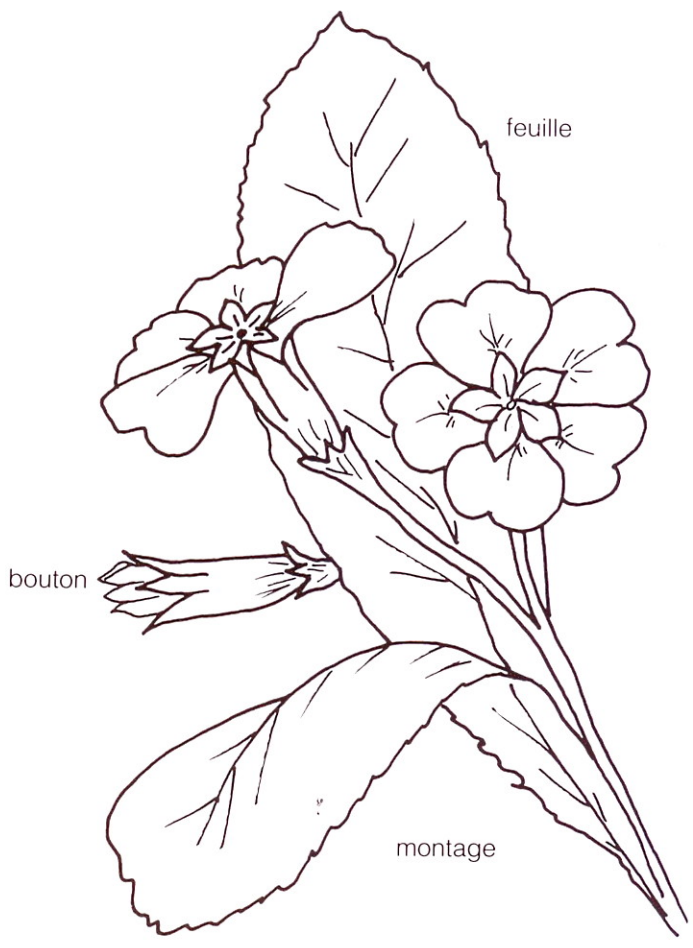


feuille

coeur

pétale

empreintes



feuille

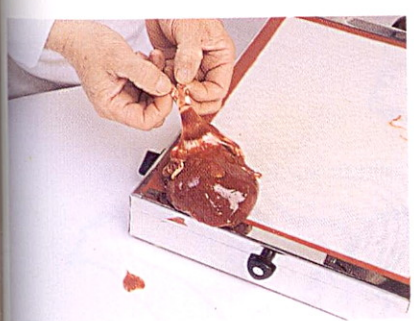
bouton

montage

la primevère

Après les longues séances d'entraînement pour la réalisation de toutes les fleurs déjà traitées, la primevère pourra paraître vraiment très facile... Pour se faire plaisir, on pourra, tout de suite après avoir maîtrisé la cuisson et l'étirage du sucre, sauter les pages et envisager la fabrication de cette jolie petite fleur. A l'observation, on constate que la fleur est composée de 5 pétales ; au centre, le « cœur », imprimé sur les pétales, forme une petite étoile à 5 branches de couleur jaune. Les feuilles sont fortement nervurées et, contrairement à beaucoup d'autres dont la base est large et l'extrémité pointue, les feuilles de primevères sont étroites à leur point d'attache et se terminent en arrondi dans leur partie la plus large.

Pour confectionner les pétales, préparer le sucre tiré afin de pouvoir réaliser la minceur et la forme désirées. Les pétales ont



la forme de petits cœurs : les tirer de la main droite en les formant ronds à l'extérieur, légèrement pointus à l'intérieur. Marquer avec l'ongle du pouce le bord extérieur pour former le cœur. Passer à l'empreinte. Réaliser la petite étoile avec du sucre tiré de couleur jaune, la presser dans l'empreinte à l'aide d'un ébauchoir.

Monter la fleur en collant les pétales en forme de couronne. Coller pour finir, le « cœur » (il est possible de rendre le même effet en le peignant sur les pétales).

Pour coller les fleurs sur tiges, enrober les tiges laitonnées de sucre vert, les prolonger d'un renflement de 1,5 cm de long sur 5 mm de diamètre ; chauffer le haut de ces tiges pour les coller à la base des fleurs et profiter que le sucre est mou pour marquer 5 pointes à l'aide d'un ébauchoir en vue d'imiter les sépales qui couronnent l'arrière des primevères. Tous ces détails de fabrication peuvent être superflus dans le cas d'une commercialisation de la fleur. Il existe alors une autre méthode plus rapide qui consiste tout simplement à poser les fleurs à l'envers, chauffer les tiges enrobées de sucre et les planter à l'arrière de la fleur. Le bouquet une fois assemblé, on ne peut remarquer l'absence des sépales.

Tirer dans le sucre des feuilles de 10 cm de long et 3,5 cm de large, arrondies à leur partie la plus large et pointues à l'autre extrémité, un peu épaisses pour bien marquer les nervures sur l'empreinte.

Pour la présentation des primevères : grouper 5 ou 6 feuilles en les collant à leur partie pointue de manière à former une sorte d'entonnoir. Préparer une dizaine de primevères de couleurs variées. Pour faire plus naturel, il faudra veiller à ce que les tiges soient de longueurs différentes. Pour coller les fleurs au centre des feuilles, il suffira de chauffer le bout des tiges à la lampe et de les enfoncer dans les feuilles.

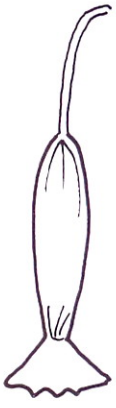
Les couleurs : blanc, jaune, rose, rouge, avec, au centre, une petite étoile à 5 branches de couleur jaune. Le feuillage est vert tendre. La commercialisation de ces fleurs est facile : quelques primevères de couleurs différentes collées sur 3 feuilles en sucre feront un décor léger sur des entremets. Pour les pièces artistiques, elles auront leur place au pied de grandes fleurs, dont elles masqueront le départ.

Coucou (primevère)

disque en sucre
tiré jaune

ébauchoir

tige prolongée sucre vert
(base de la fleur)



montage de la fleur

le coucou (primevère)

Autre primevère : le coucou. Ces deux fleurs n'ont en fait de ressemblance que par leurs feuilles.

Façonner dans le sucre tiré jaune un petit disque d'environ 1 cm de diamètre. Former une cuvette en l'emboutissant avec un ébauchoir en forme d'étoile. Denteler les

bords extérieurs de la fleur en décollant le sucre de l'ébauchoir avec les ongles de la main droite. Toutes ces opérations doivent être effectuées rapidement sous la lampe.

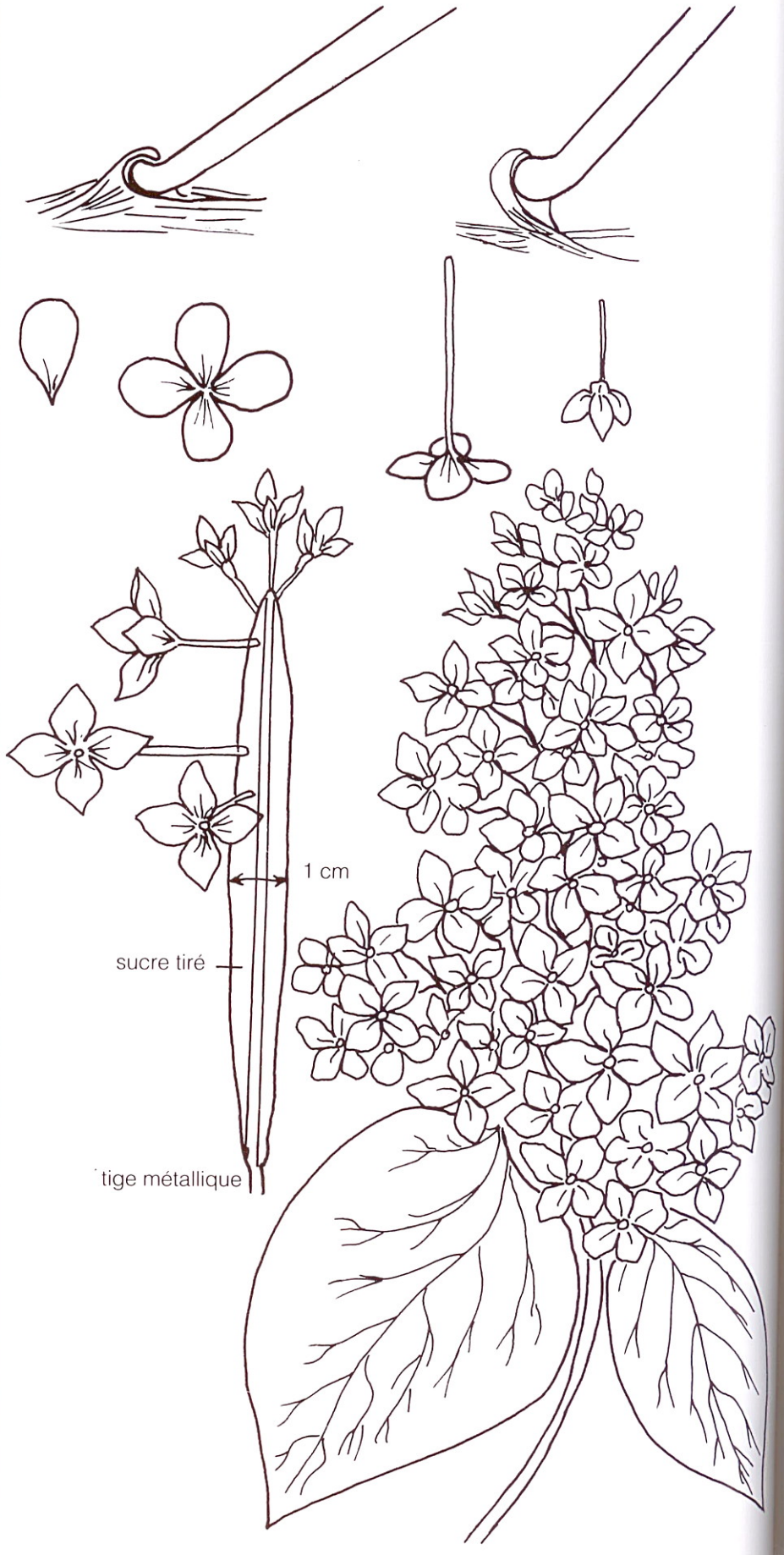
Enrober une petite tige laitonnée de 6 à 7 cm de long de sucre tiré vert. En pro-

longer l'extrémité par un renflement en forme d'olive très allongée — environ 3 cm sur 1 cm — qui formera la base de la fleur. Coller à l'extrémité de ce montage la petite fleur jaune.

Enrober une tige métallique d'environ 20 cm de longueur de sucre vert. Coller les fleurs par 5 à l'extrémité de la tige, comme le montre le croquis. Coller les feuilles au pied.

Pour une présentation artistique, grouper par 5 ou 6 fleurs de hauteur différente.

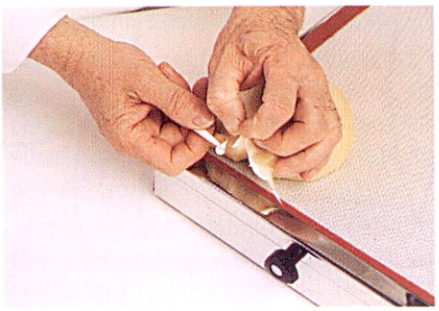
Le Lilas



le lilas

Pour réaliser une branche de lilas, il ne faudra pas moins de 50 fleurs et boutons. Chaque petite fleur est composée de 4 pétales, la difficulté ne viendra pas de la réalisation de la fleur mais du temps qu'il faudra y consacrer. Les pétales étant de très petite taille, les doigts sont trop gros pour les façonner. Pour les fabriquer, il faudra se servir d'un ébauchoir en plastique, rond à l'extrémité et légèrement cintré.

Après avoir préparé le sucre selon les recommandations déjà énoncées, enfoncer l'ébauchoir dans la masse de sucre tiré ; en faire une petite poche, couper en pinçant avec les ongles de la main gauche.



Répéter la même opération 4 fois pour réaliser une des petites fleurs. Coller les pétales au fur et à mesure qu'ils sont tirés. Au collage, varier les formes et les volumes — très ouverts ou presque fermés.

Pour la réalisation des boutons, il suffira de façonner quatre petits morceaux de sucre tiré de forme ovale et de les coller en étoile. Après avoir réalisé une cinquantaine de ces fleurs et boutons, enrober les tiges très fines qui serviront au collage des fleurs. Les couper en sections de longueur différente suivant l'emplacement qui leur sera réservé. Coller les tiges à l'arrière des

fleurs et des boutons en chauffant l'extrémité à la lampe à alcool.

Recouvrir la tige centrale métallique de sucre tiré vert ; renforcer l'épaisseur du sucre sur une dizaine de centimètres pour faciliter le collage des fleurs.

Positionner la tige porteuse verticalement en l'enfonçant dans une plaque de polystyrène. Coller les fleurs sur cette tige en commençant par les boutons au sommet de la grappe, ensuite les fleurs, en prenant soin de respecter, comme dans la réalité, l'harmonie de leur disposition.

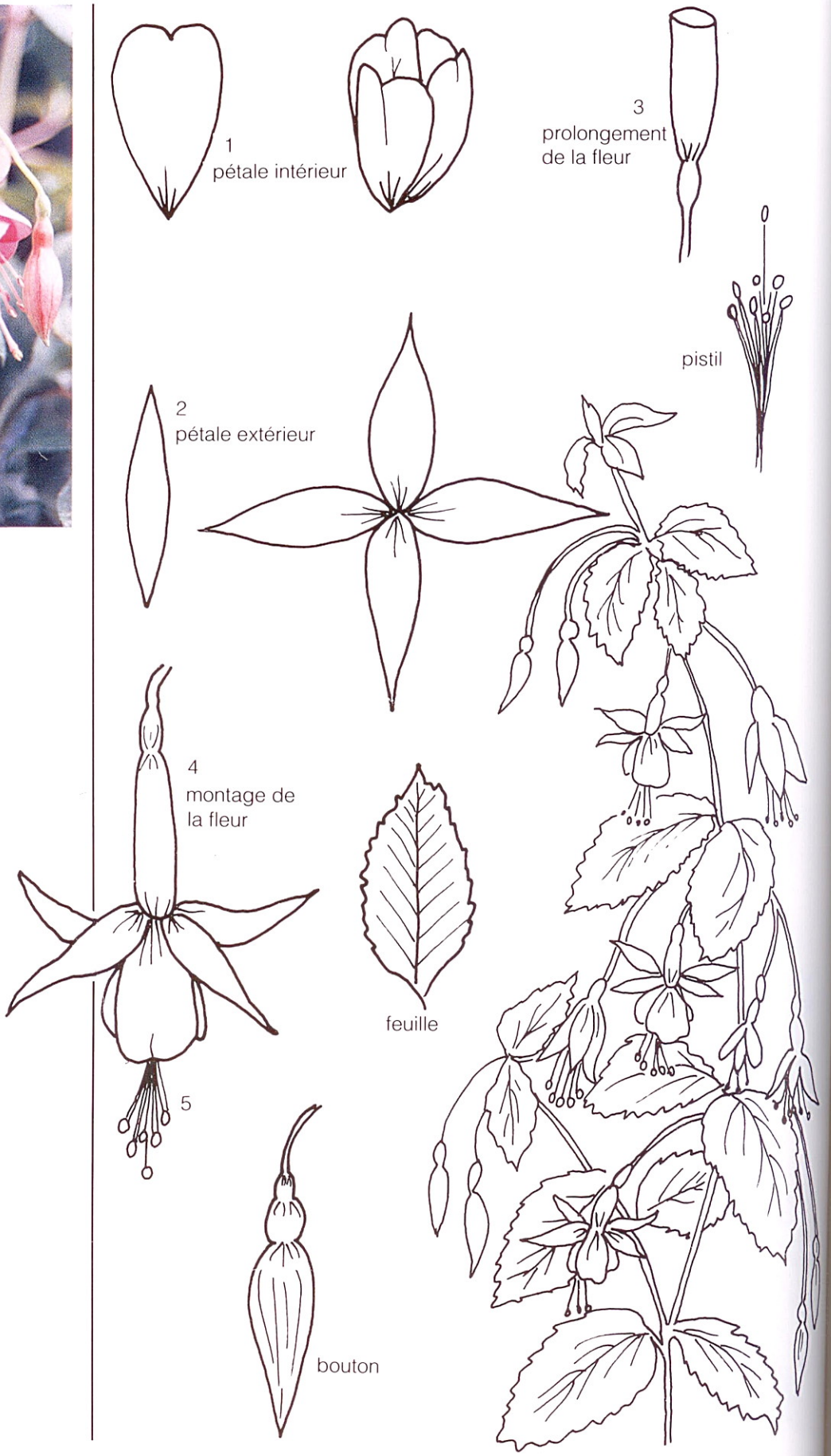
Les feuilles sont d'un vert printanier, et abondantes. En bouquet, coller les feuilles

sur des petites branches recouvertes de sucre pour encadrer les grappes de lilas.

Les couleurs courantes de la fleur sont le blanc et le mauve.

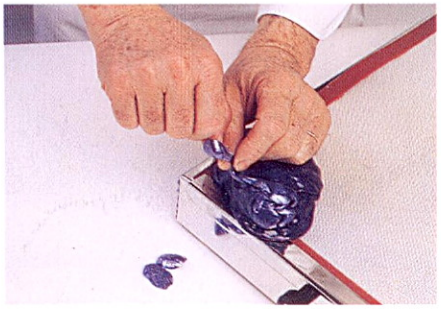
Le lilas est une fleur qui demande beaucoup de temps, mais cette réalisation hors du commun procurera une grande satisfaction.

Fuchsia


1
pétale intérieur
3
prolongement
de la fleur
pistil
2
pétale extérieur
4
montage de
la fleur
feuille
5
bouton

le fuchsia

Pour fabriquer cette jolie fleur, préparer du sucre tiré de 2 couleurs — rose et blanc, ou rouge et violet. Tirer de la main droite 4 pétales très fins pour composer la corolle ; les façonner en forme de petits



cœurs allongés. Les coller, en les chevauchant, comme pour réaliser une tulipe.

Changer de couleur et fabriquer les 4 sépales en forme de pointe de lance. Les coller en croix. Façonner, avec le même sucre, l'arrière de la fleur : une petite tige de 3 à 5 cm.

Fabriquer le bouton en le modelant en forme de navette. Le marquer sur une empreinte.

Coller la corolle au centre des sépales et l'ensemble sur le sommet de la tige.

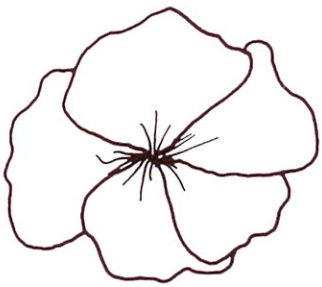
Le pistil et les étamines seront réalisés avec des petites tiges de sucre tiré (huit de même longueur, et une un peu plus grande). Caractéristique de la fleur : les pistils sortent de la corolle.

Enrober une tige ou une branche de sucre cuit ; coller fleurs et boutons la tête en bas.

Les feuilles sont ovales, de couleur vert foncé ; les passer à l'empreinte.

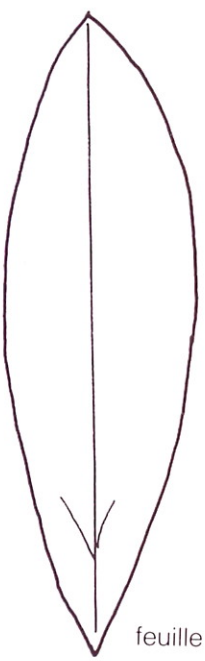
L'utilisation de ces fleurs sera réservée au décor de pièces artistiques. Leur légèreté et la grande diversité de leurs coloris guideront le choix selon le décor à réaliser.

Laurier rose

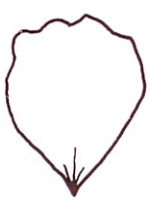


pistil

montage sur tige



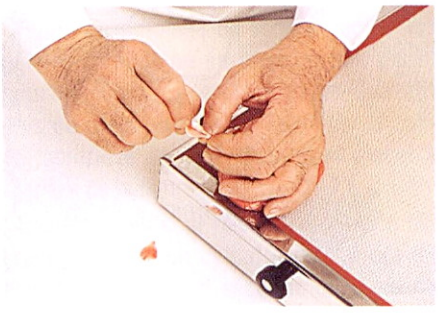
empreintes



feuille

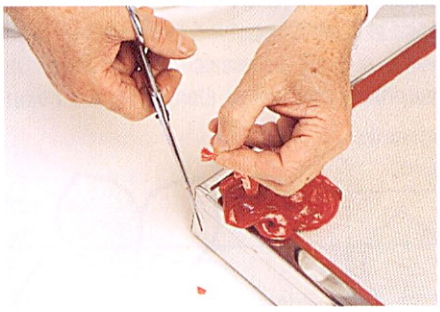
le laurier-rose

Façonner avec du sucre tiré rose les 5 pétales qui formeront la fleur. Les tirer de la main droite : arrondis sur le bord extérieur et pointus à l'intérieur. Marquer à



l'empreinte. Coller les pétales légèrement chevauchés en donnant à la fleur la forme d'un entonnoir.

Façonner le pistil avec du sucre d'un rose plus soutenu : tirer en forme de petits pétales d'œillets ; hachurer à la partie exté-



rieure avec des ciseaux. Grouper par 5 et coller au centre de la fleur.

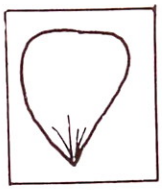
Enrober de sucre tiré vert une petite tige métallique de 6 à 10 cm, en conservant, à l'extrémité, du sucre modelé en forme de cylindre de 2 cm sur 1 cm de diamètre. Coller la fleur en chauffant légèrement l'extrémité épaisse de la tige, et, à l'aide d'un ébauchoir, façonner les sépales autour de la fleur pendant que le sucre est encore mou. Façonner en forme de collerette une deuxième série de sépales en sucre vert et les coller à la partie inférieure du renflement.

Pratiquer la même technique pour le montage des boutons sur tiges.

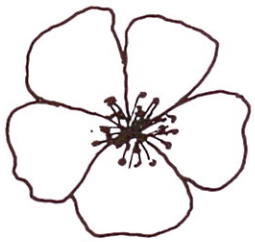
Rassembler en petits bouquets les fleurs et boutons (environ 6 ou 7). Coller les feuilles au départ de ces tiges et placer cet ensemble sur des petites branches recouvertes de sucre cuit.

Réserver ces fleurs pour le décor de pièces artistiques, où elles seront disposées en buisson.

Fleur de pommier



empreinte pétale

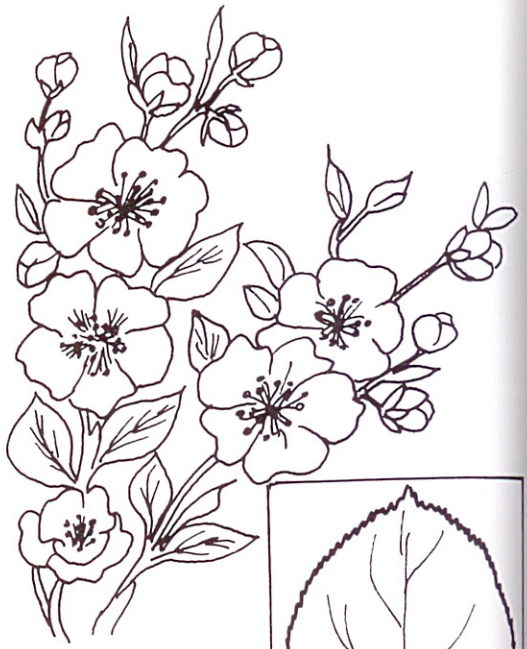


collage de la fleur

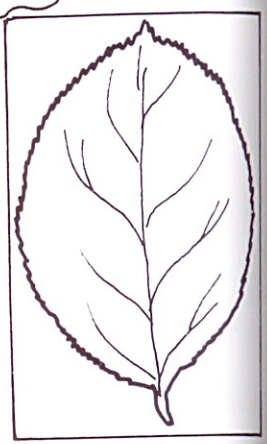
étamines

bouton

sépales

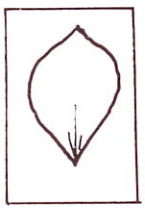


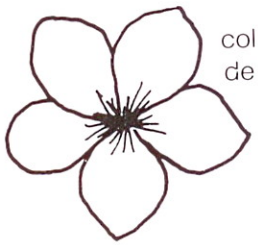
feurs de pommier sur banche



empreinte de feuille

empreinte pétale





collage de la fleur

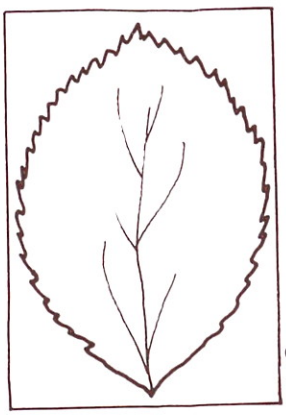
Fleur de cerisier

sucre filé

étamines

bouton

sépale



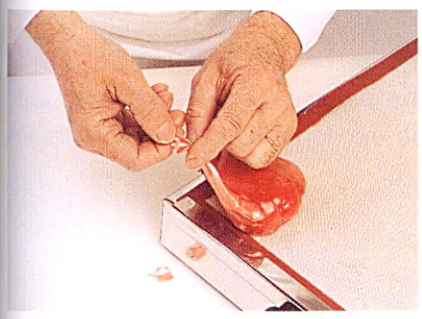
empreinte feuille

fleurs de cerisier sur branche

la fleur de pommier

Bien que la floraison des arbres fruitiers soit, par habitude, considérée plutôt comme un tout que comme un ensemble de bouquets, on peut remarquer, en poussant un peu l'observation, que l'inflorescence est en fait composée de petits groupes de fleurs, faciles à réaliser. La corolle de la fleur de pommier est formée de 5 pétales presque ronds, pointus à la base, et légèrement creusés. Veiller particulièrement à la reproduction parfaite de la couleur, qui est d'un joli rose pâle. Pour cela, deux possibilités : colorer le sucre, ou teinter par projection (brosse, aérographe).

Préparer le sucre en étirant latéralement



une bande très mince. Tirer. Positionner le bout du pouce droit en formant une petite cuvette de 1 cm de diamètre ; passer à l'empreinte et finir le pétale en pinçant le côté pointu.

Pour l'assemblage de la fleur, coller les pétales à la lampe en formant une petite couronne. Varier les formes en ouvrant plus ou moins les fleurs. Fabriquer le calice, composé de 5 sépales, et le placer à l'arrière de la fleur.

Les étamines sont réalisées en sucre filé jaune : former un cylindre de 1,5 cm de diamètre, couper en sections de 1 cm de longueur avec un couteau chauffé à la flamme. Coller au centre de la corolle. Soigner les petits boutons qui sont ronds et tout roses. Coller à leur base 5 sépales d'un vert printanier.

Pour une utilisation sur les pièces artistiques, enrober des petites branches de sucre vert foncé et y placer des bouquets de 7 ou 8 fleurs et boutons. Coller à la base quelques feuilles naissantes. Pour la décoration des entremets printaniers, pratiquer la même disposition des fleurs en petits bouquets : fleurs, boutons, feuilles, mais la présentation se fera sans branches.

la fleur de cerisier

La forme des fleurs de cerisier et leur disposition sur les branches sont pratiquement les mêmes que celles du pommier. Les pétales, au nombre de 5 également, sont cependant un peu plus pointus et d'un blanc immaculé. Ils seront réalisés, comme toujours après étirage latéral du sucre, selon la même technique que pour les pétales du pommier.

Les cinq pétales formant la corolle seront assemblés à la lampe, et l'on veillera à les disposer différemment suivant que la fleur sera épanouie, tout juste éclose ou encore en bouton.

Là aussi, les étamines seront fabriquées

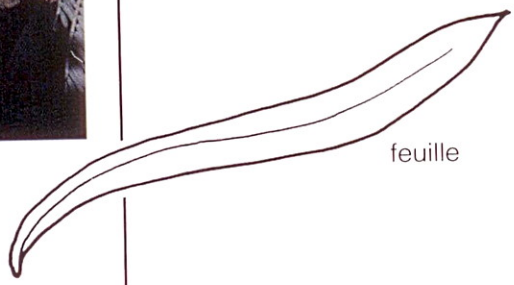
en sucre filé jaune, rassemblé en un petit cylindre que l'on coupera, au couteau chaud, en tronçons d'1 cm environ.

A l'arrière de la fleur, on collera 5 sépales et une tige de 4 à 5 cm qui sera la queue de la future cerise. Grouper en bouquet de 5 à 6 fleurs et coller sur des branches passées au sucre cuit. Au départ de chaque

bouquet, placer quelques petites feuilles naissantes, de forme ovale, d'un vert très tendre (2 cm de long, 1,5 cm de large).

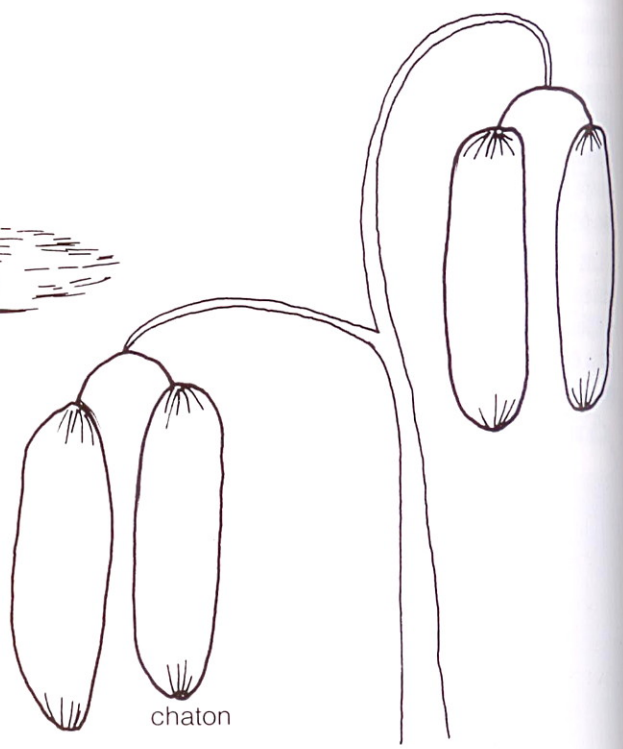
Les fleurs de cerisier pourront être utilisées commercialement pour le décor d'entremets en les groupant en petits bouquets de 4 à 5 fleurs et feuilles, sans adjonction de branches ni tiges armées.

Mimosa



feuille

Chatons



chaton

le mimosa

Très facile à réaliser puisque les petites boules seront façonnées à l'aide de sucre filé jaune.

Fabriquer, avec du sucre filé, un boudin de 1,5 cm de diamètre. Couper au couteau chaud des sections de 1,5 cm ; en faire des petites boules.

Enrober de sucre tiré vert tendre une tige fine laitonnée ; la couper en tronçons de 2 cm de long, que l'on chauffera à la lampe pour les coller aux boules. Regrouper les fleurs en grappe en les collant sur une petite branche recouverte de sucre cuit.

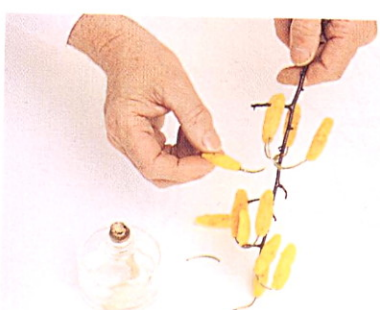
Façonner les feuilles, longues et fines. Les coller harmonieusement sur la branche.

Pour le décor d'entremets, disposer les boules de mimosa sans tiges et entourer de feuillage.

les chatons

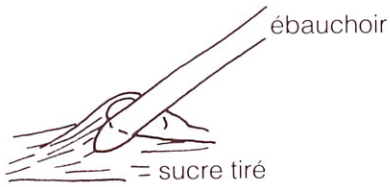
Préparer du sucre filé jaune pâle. Fabriquer un boudin de 1,5 cm de diamètre ; le couper au couteau chaud en morceaux de 4 à 5 cm. Serrer les extrémités. Coller

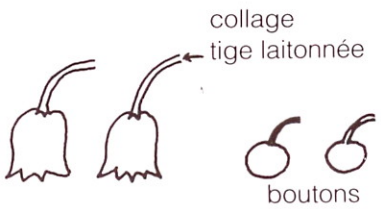
par 2 à des tiges laitonnées recouvertes de sucre tiré vert. Disposer ensuite sur des branches enrobées de sucre cuit. Il n'y aura pas de feuilles, elles ne sont pas encore poussées.

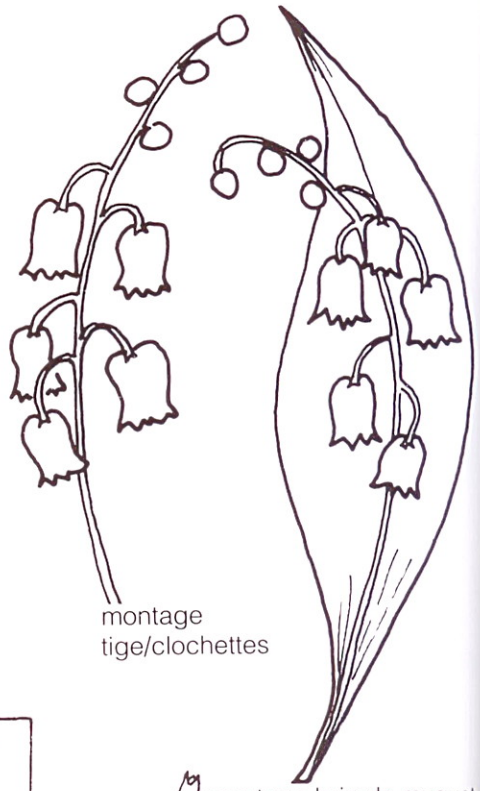


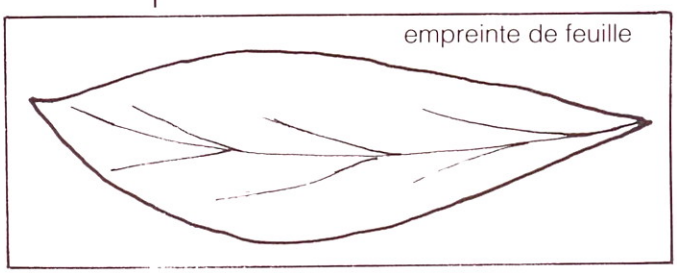
Pour le décor des entremets, petites tiges et branches seront réalisées en sucre tiré.

Muguet

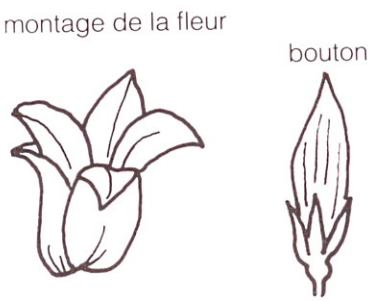


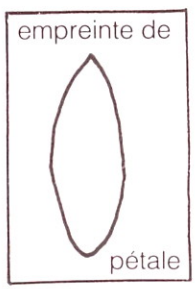


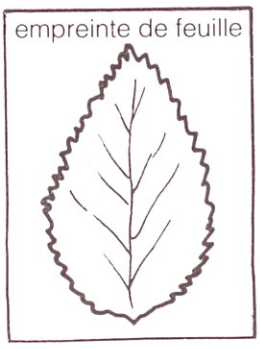




Campanule



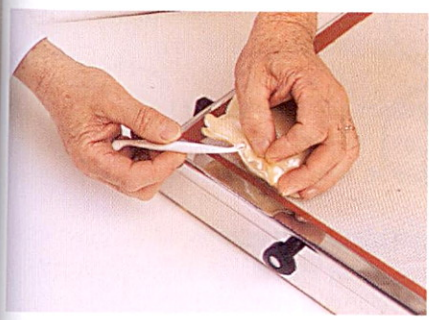




le muguet

Préparer deux couleurs de sucre tiré : très blanc et vert printanier.

Fabriquer les clochettes en enfonçant un ébauchoir à bout rond dans la masse de sucre blanc. Former les petites dents des



clochettes en décollant le sucre de l'ébauchoir avec les ongles de la main droite. Pour les boutons, il suffira de façonner des petites boules.

Dans le sucre vert, tirer une grande feuille, la passer à l'empreinte ; puis une tige en sucre tiré, légèrement cintrée, sur laquelle seront collés les clochettes et les boutons. Positionner la tige au centre de la feuille.

Cette présentation correspond à l'utilisation commerciale : décor de 1er mai sur les entremets ou sur les gâteaux individuels en forme de petits pots.

Si le but du décor est artistique, les tiges porteuses ainsi que les attaches des clochettes, seront armées.

la campanule

Les campanules sont de jolies fleurs en forme de clochettes, de couleur bleue ou rose, qui se présentent en rameaux.

Tirer 5 pétales de forme ovale, pointus aux deux extrémités, d'environ 4 cm sur 1,5 cm. Marquer à l'empreinte. Les coller en les chevauchant légèrement pour former une clochette.

Façonner le pistil avec une petite tige de sucre tiré jaune. Le coller au centre de la fleur.

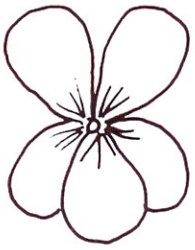
Tirer quelques boutons de même couleur que la fleur en forme de petites quenouilles. Coller quelques sépales à la base.

Habiller de sucre tiré une tige ou une petite branche bien droite. Coller les fleurs autour, ainsi que les feuilles entre les fleurs, et les boutons au sommet de la tige.

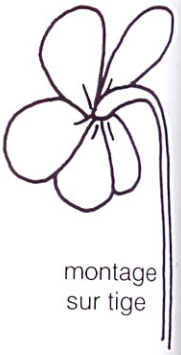
La légèreté et les jolies couleurs de ces fleurs seront du plus bel effet dans un bouquet champêtre.

Violette

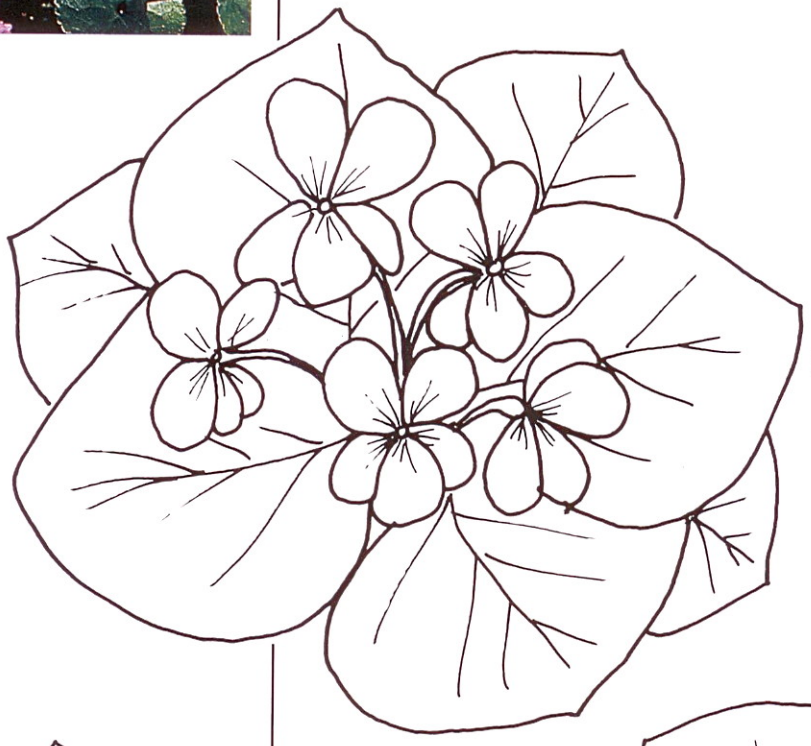
pétale



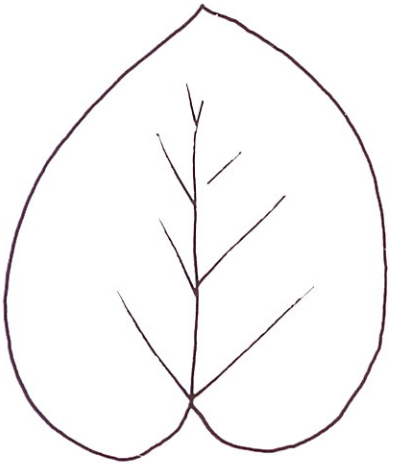
montage de la fleur

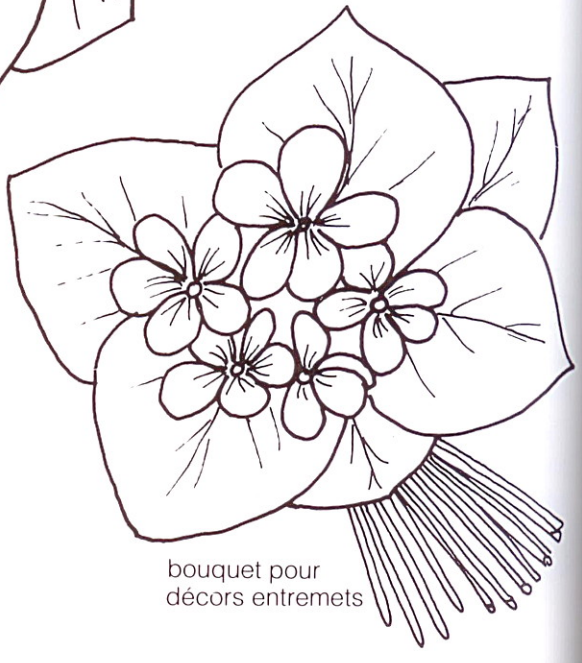


montage sur tige



bouquet





bouquet pour décors entremets

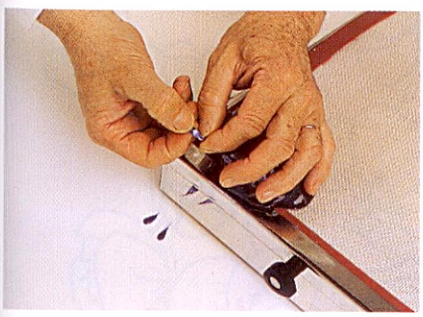
la violette

La violette peut avoir sa place dans la catégorie des fleurs faciles. Cependant, quelques règles s'imposent pour sa fabrication :

1 - réussir la couleur dans le cas d'une espèce violette ;
2 - bien observer la disposition pour le collage des pétales (voir croquis) ;
3 - au cœur de la violette, on remarque un petit point jaune : le marquer avec de la glace royale colorée en jaune ou du sucre tiré jaune ;
4 - dans le cas d'une présentation de la fleur sur tige, utiliser une petite tige coudée comme le démontre le croquis.

Tous ces détails doivent être scrupuleusement respectés, car plus les fleurs sont simples, plus la copie doit en être parfaite.

Pour fabriquer les pétales, utiliser le bout du pouce et de l'index droits ; pincer en coupant avec les ongles de la main gauche. Le pétale doit avoir la forme



d'une goutte. Les violettes ont 5 pétales — 3 qui se chevauchent en bas et 2 autres dégagés en haut.

Les tiges sur lesquelles seront collées les violettes seront métalliques et très fines, recouvertes de sucre tiré vert tendre. Le bout de la tige qui recevra la fleur sera volontairement plus gros et coudé.

Pour le collage de la fleur sur tige, il suffira de chauffer légèrement l'extrémité de la tige à la lampe à alcool et l'appliquer à l'arrière de la fleur.

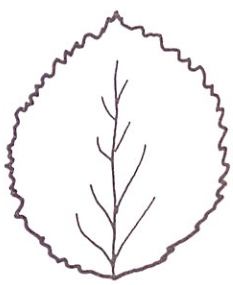
Après collage du bouton, alors que le sucre de l'extrémité de la tige est ramolli, en recouvrir la base du bouton à l'aide d'un ébauchoir en plastique. Quand fleurs et

boutons seront montés sur tiges, piquer ces tiges dans une feuille de polystyrène pour les maintenir verticales. Façonner les feuilles en les tirant de la main droite et en leur donnant la forme d'un cœur ; les passer à l'empreinte.

utilisation des bouquets de violettes :
- pour la décoration d'entremets, les feuilles seront collées de la même manière, mais les violettes seront sans tiges métalliques, placées les unes à côté des autres au centre des feuilles ; les tiges, fabriquées en petits fils de sucre tiré, sortiront en dessous des feuilles ;

- en accompagnement de décors printaniers (un petit bouquet au pied de grandes fleurs telles que tulipes ou jonquilles ; dans ce cas, coller les feuilles en coupe et placer les violettes au centre en chauffant légèrement l'extrémité des tiges).

Prunus

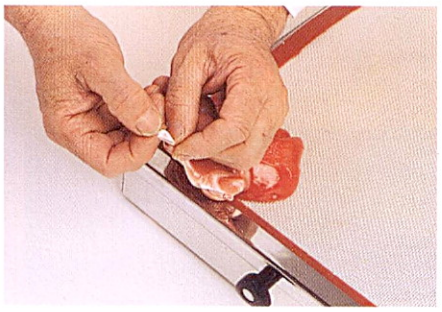


empreintes

le prunus

A classer dans la catégorie des fleurs faciles à réaliser.

Dans du sucre tiré de couleur rose tendre, façonner les pétales du bout du pouce de la main droite ; les passer à l'empreinte et les plisser légèrement. Il en



faudra 5. Les coller en forme de cuvette en variant le degré d'épanouissement.

Fabriquer le bouton en formant une petite boule avec 3 pétales.

Composer le pistil en sucre filé de couleur jaune, le coller au centre de la fleur.

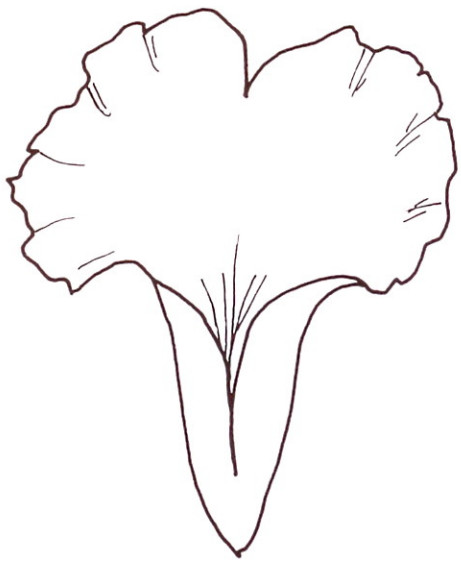
Préparer de grandes tiges ou branches droites recouvertes de sucre cuit. Coller les fleurs très serrées autour de la tige, ainsi que quelques petites feuilles tirées dans du sucre rouge foncé.

Les prunus donneront de la légèreté aux décorations artistiques composées de fleurs printanières.

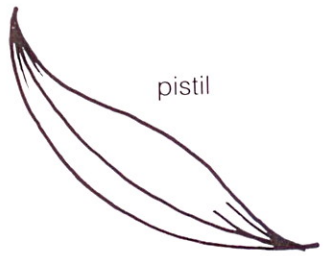
fleurs et plantes exotiques

orchidée
lobivia hertrichiana
cactus mamillaria
strelitzia
epiphyllum
aechmea fasciata
vriesea splendens
anthurium
protea king
aporocactus flagelliformis

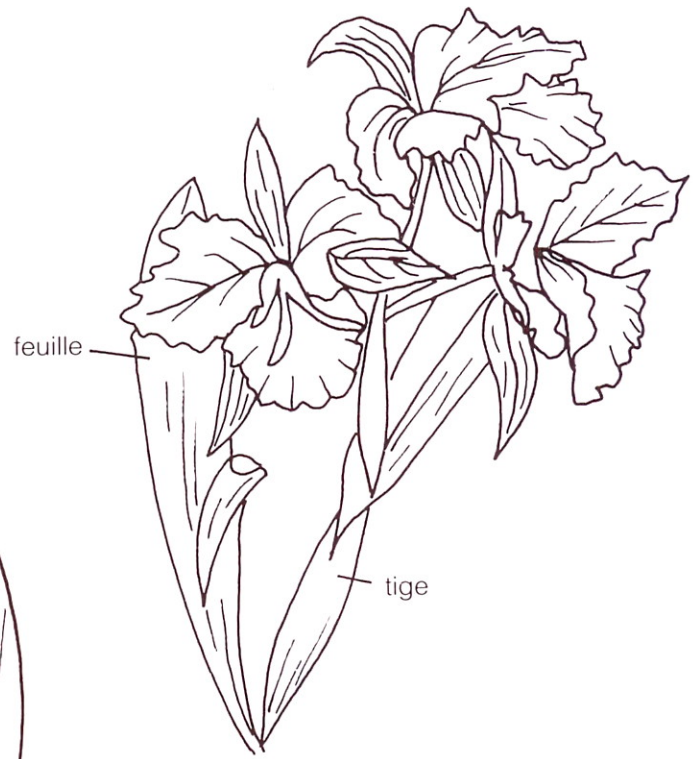
Orchidée



coeur

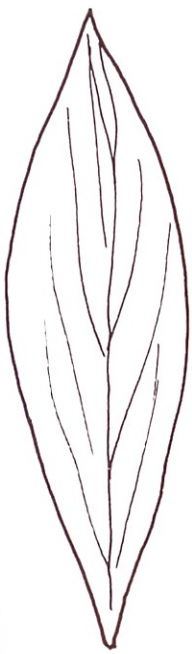


pistil

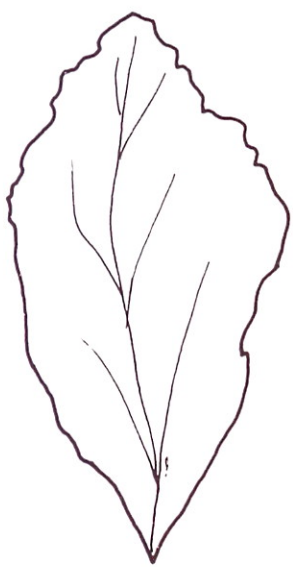


feuille

tige



pétale



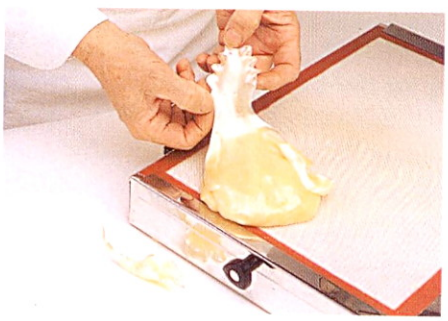
pétale

l'orchidée

Les espèces tropicales sont les reines des fleurs exotiques...

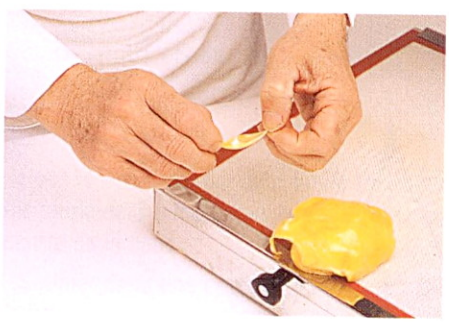
L'orchidée est composée de 3 pétales et un pistil. Les coloris en sont nombreux et variés. Le modèle choisi est, peut-être, le plus spectaculaire par sa forme et sa couleur.

Commencer la fabrication par les pétales. Deux sont identiques : pour les réaliser, préparer du sucre tiré blanc ; façonner un pétale avec la main droite de la forme démontrée par le dessin ; onduler les bords du pétale ; marquer à l'empreinte, et cintrer avant refroidissement. Le troisième pétale sera de forme et de couleur différentes : c'est le pétale central, celui qui protège le pistil ; le façonner plus large et plus ondulé que les deux précédents ; lui donner la forme d'un cornet.

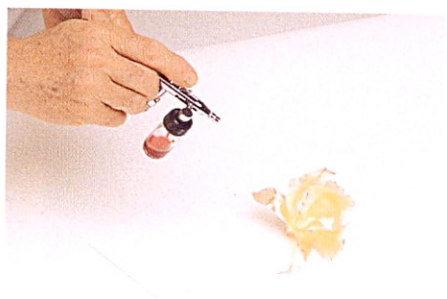


Fabriquer les 3 sépales, longs et minces, pointus aux deux extrémités ; marquer à l'empreinte et cintrer.

Réaliser le pistil avec du sucre tiré jaune, en forme de gouttière, pointu aux deux extrémités.



Monter la fleur. De la main gauche, tenir le pétale formant le cœur ; coller les deux autres de chaque côté, et les 3 sépales à la base dans les intervalles. Colorer en rouge à l'aérographe le centre du cornet et, très légèrement, les bords extérieurs des pétales. Terminer la fleur en collant le pistil au centre du cornet.



Tirer les feuilles qui sont longues et étroites. Les marquer à l'empreinte. Leur emplacement : autour des tiges qui sont recouvertes de sucre de même couleur. La fleur émerge de cette enveloppe au bout de la tige.

L'utilisation de cette fleur pour le décor de gros entremets ou pour des pièces artistiques est vivement conseillé.

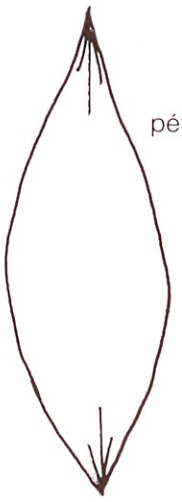
Lobivia hertrichiana

pétale

tige laitonnée
recouverte de sucre

pistil

boule de sucre soufflé recouverte de succ



pétale

autre cactacée mammillaria

pistil (surcre filé jaune)

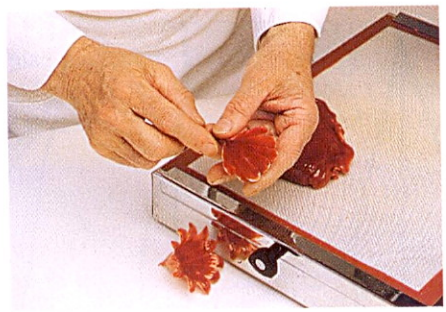
le lobivia hertrichiana

Préparer du sucre de couleur rouge écarlate, du jaune et du vert, ainsi que du sucre filé vert.

De la main droite, tirer dans le sucre écarlate les pétales, longs, effilés et pointus aux extrémités, de 10 à 12 cm de longueur sur 2 cm à la partie la plus large.

Marquer à l'empreinte. Il faudra en façonner environ une douzaine.

Coller les pétales à plat en éventail et en les chevauchant, comme cela a déjà été pratiqué pour le lys, et former une coupe en collant ensemble les deux extrémités. Ouvrir la fleur en cintrant le bord extérieur des pétales. Toutes ces opérations ne



pourront être menées à bien qu'à la chaleur de la lampe à sucre.

Avec le sucre jaune, envelopper des petites tiges (environ une douzaine), de 6 à 7 cm de longueur, qui figureront les étamines. Les coller au centre de la fleur.

Pour un pied de lobivia, tirer 4 à 5 fleurs.

Façonner la « tige » qui se présente en forme de boule côtelée. Avec du sucre vert, souffler une boule dans une empreinte qui soulignera les côtes. Simuler les épines en collant du sucre filé vert sur la « tige ». Coller les fleurs sur les côtes.

Ces jolies fleurs, originaires de Bolivie, s'ouvrent le matin pour mourir le soir. On a le pouvoir de prolonger leur existence en les présentant dans les décors de buffets exotiques.

le cactus mammillaria

Préparer : des sucres de couleur blanche et verte ; des sucres filés jaune et vert.

Tirer, dans du sucre blanc, 14 à 15 pétales pointus à l'extrémité, arrondis à la base (6 cm de long sur 2,5 cm de large).

Les marquer à l'empreinte.

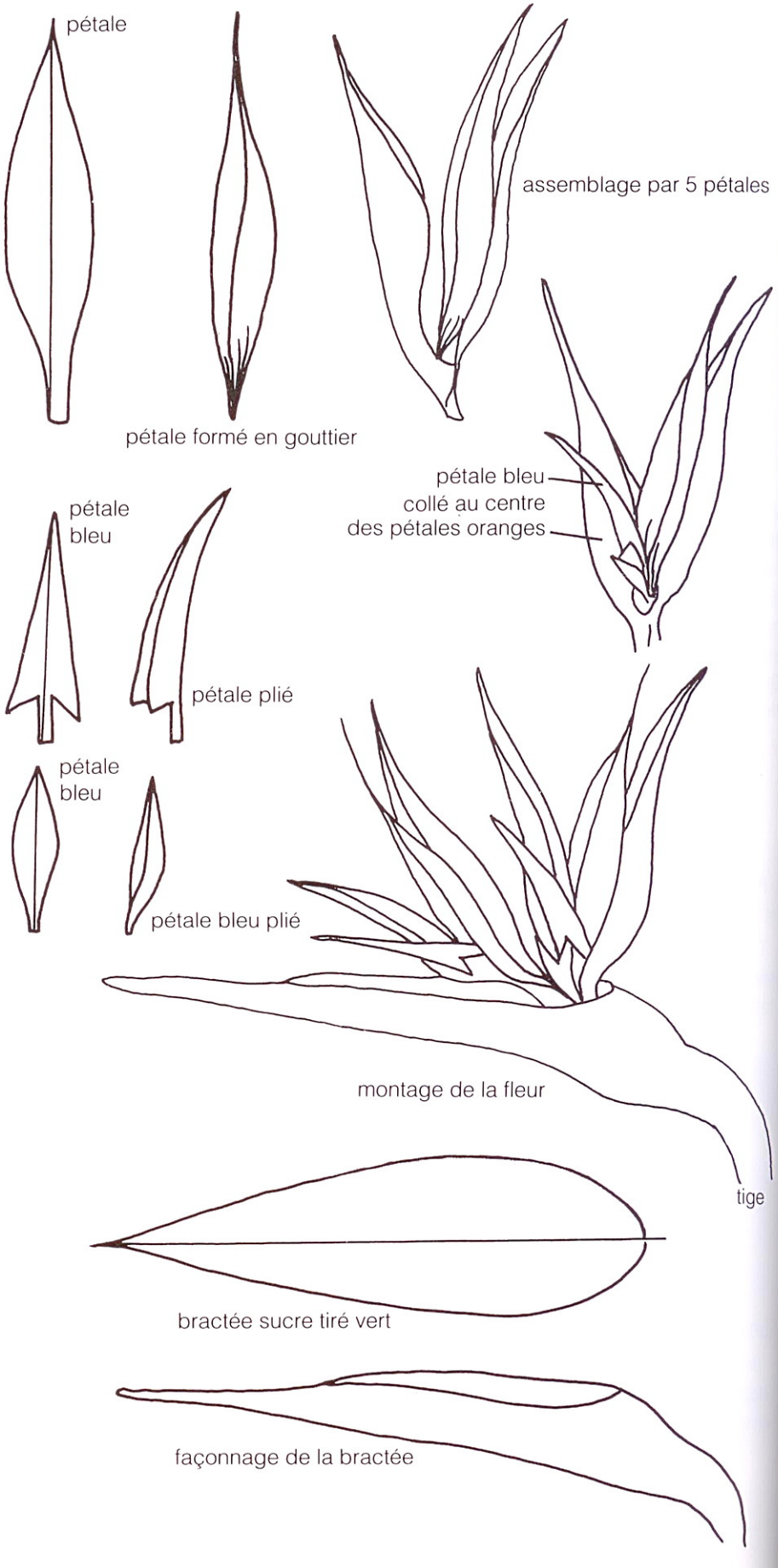
Coller les pétales en couronne sur deux étages ; les maintenir, le temps du refroidissement, dans un moule à tartelette.

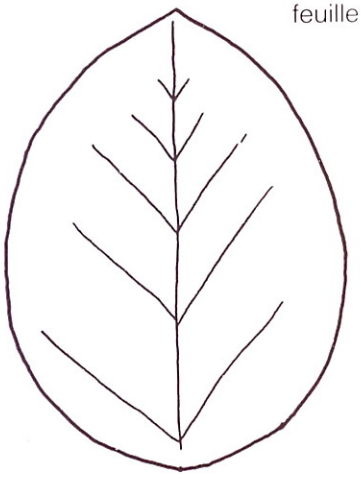
Pour le pistil, former une boule de sucre filé jaune de 3 cm de diamètre ; la coller au centre de la fleur.

Souffler dans une empreinte la « tige » en forme de boule marquée de côtes, d'environ 12 à 15 cm de diamètre ; la recouvrir de sucre filé vert afin d'imiter les épines. Coller les fleurs (environ 4 ou 5) entre les côtes.

Ce cactus, par sa forme et sa couleur, complètera le décor de buffets exotiques.

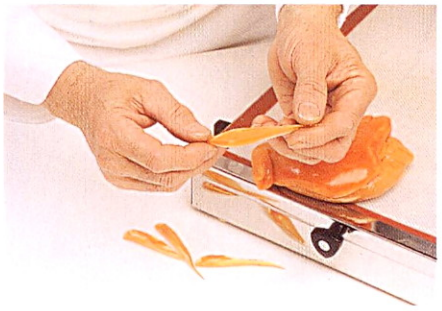
Strelitzia


pétale
assemblage par 5 pétales
pétale formé en gouttier
pétale bleu
collé au centre
des pétales oranges
pétale
bleu
pétale plié
pétale
bleu
pétale bleu plié
montage de la fleur
tige
bractée sucre tiré vert
façonnage de la bractée


feuille

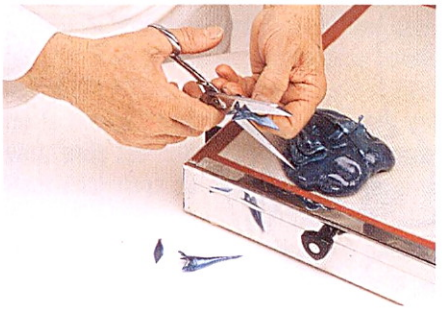
le strelitzia (oiseau de paradis)

Préparer 3 couleurs de sucre : orange, bleu, vert. Avec le sucre orange, tirer 3 pétales de forme ovale, allongés (14 cm sur 4 cm). Les plier en gouttière. Les



coller : 2 à l'arrière, 1 devant, en orientant le creux des pétales vers l'intérieur.

Façonner les pétales bleus :
- un grand, de 10 cm sur 2 cm, en fer de lance ; le découper avec les ciseaux ;
- un petit (6 cm sur 1 cm), ovale, pointu aux extrémités, en forme de gouttière.



Coller ces 2 pétales bleus au centre de l'ensemble orange. Façonner une deuxième fleur semblable.

Avec le sucre vert, tirer une grande bractée façon feuille de muguet (20 cm sur 6 cm), la plier ; fermer le côté pointu ainsi que l'arrière en amorçant le départ de la

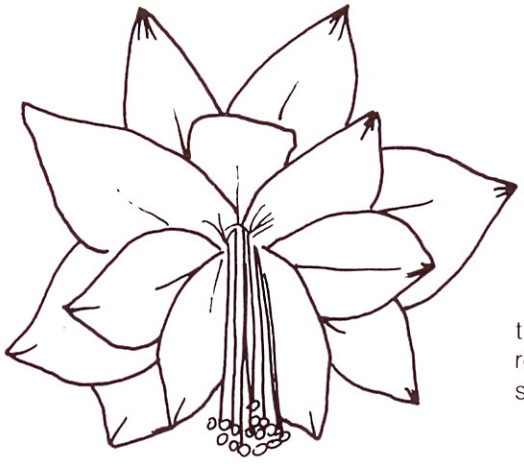
tige. Au centre, aménager la place des fleurs qui jailliront verticalement.

Ces grandes fleurs seront portées par de grosses tiges métalliques recouvertes de sucre tiré vert. Coller les fleurs à l'intérieur de la bractée.

Tirer de grandes feuilles (environ 16 cm sur 12 cm) ; les marquer à l'empreinte. Les coller à l'extrémité de grandes tiges. La fleur se présente, entourée des feuilles, sur des tiges qui partent toutes de la base.

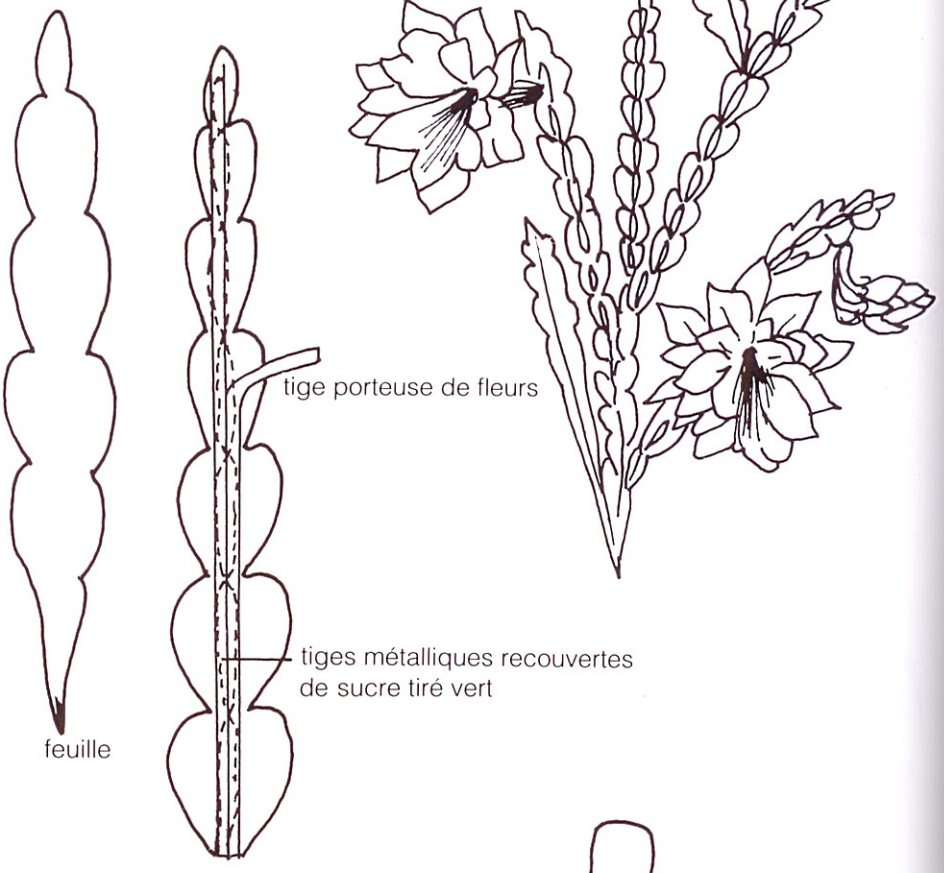
Il n'est pas très courant de voir ces magnifiques fleurs en décor en pâtisserie. On peut donc se démarquer en les utilisant ; il suffit de bien les étudier : elles sont beaucoup plus faciles à réaliser que les roses.

Epiphyllum



tige laitonnée
recouverte de
sucre tiré jaune

pistil

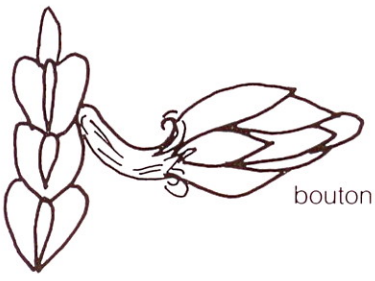


tige porteuse de fleurs

tiges métalliques recouvertes
de sucre tiré vert

feuille

partie de sucre vert à coller
à la tige portant la fleur



bouton

l'epiphyllum (cactus-orchidée)

Préparer du sucre rouge écarlate, du vert tendre et du jaune. Tirer, avec le sucre écarlate, 14 ou 15 pétales de forme ovale ; les marquer à l'empreinte ; les coller en les chevauchant légèrement en forme d'entonnoir.

Façonner de grandes étamines en recouvrant des tiges métalliques très fines (environ une quinzaine) de sucre jaune. Les coller au centre de la fleur.

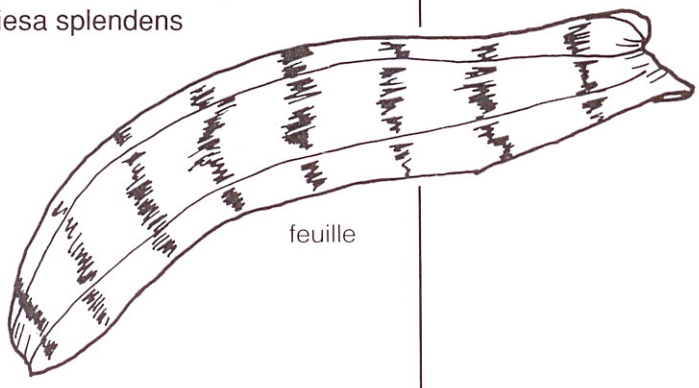
La tige porteuse de la fleur, spécifique à cette plante, oblige à réaliser un montage inhabituel. Préparer deux tiges : l'une droite, d'environ 20 cm, et l'autre plus courte et coudée à l'extrémité, qui recevra la fleur ou le bouton. Les recouvrir de sucre tiré vert, puis les coller l'une contre l'autre. Pour l'habillage de cette grosse tige, tirer dans le sucre vert une trentaine de petits demi-cœurs ; les coller au fur et à mesure face à face, comme le montre le dessin, et placer une troisième rangée verticale entre les deux premières.

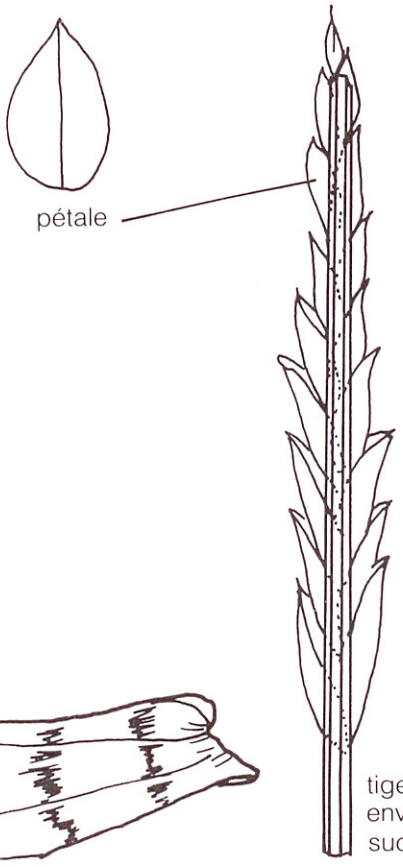
Même procédé pour les feuilles, mais en supprimant la troisième rangée.

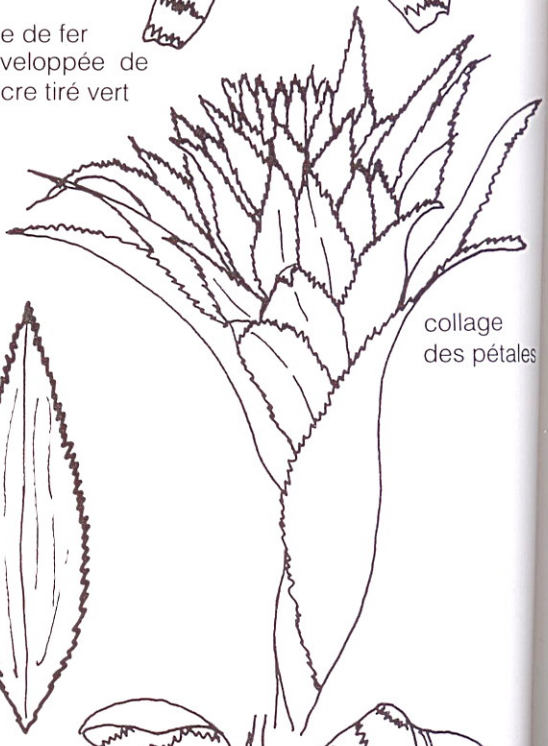
Fabriquer les boutons avec quelques pétales ; former un petit œuf ; habiller la base avec 5 sépales. Coller fleurs et boutons à l'extrémité des tiges coudées.

Cette curieuse fleur n'est pas difficile à réaliser. Elle pourra constituer un décor original.

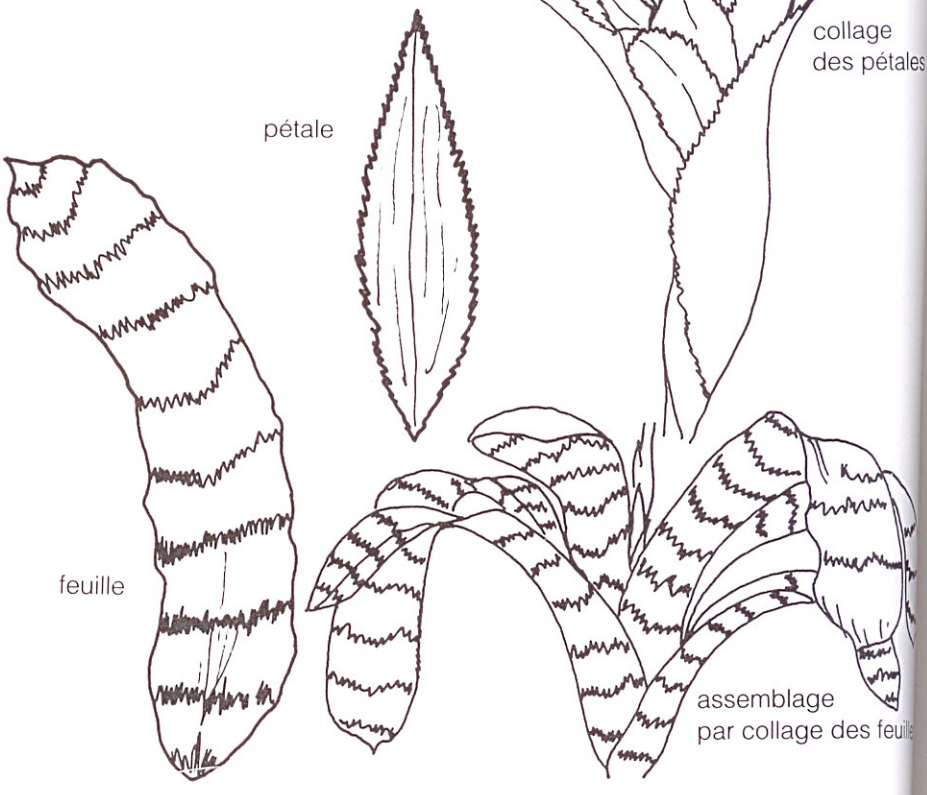
Vriesa splendens



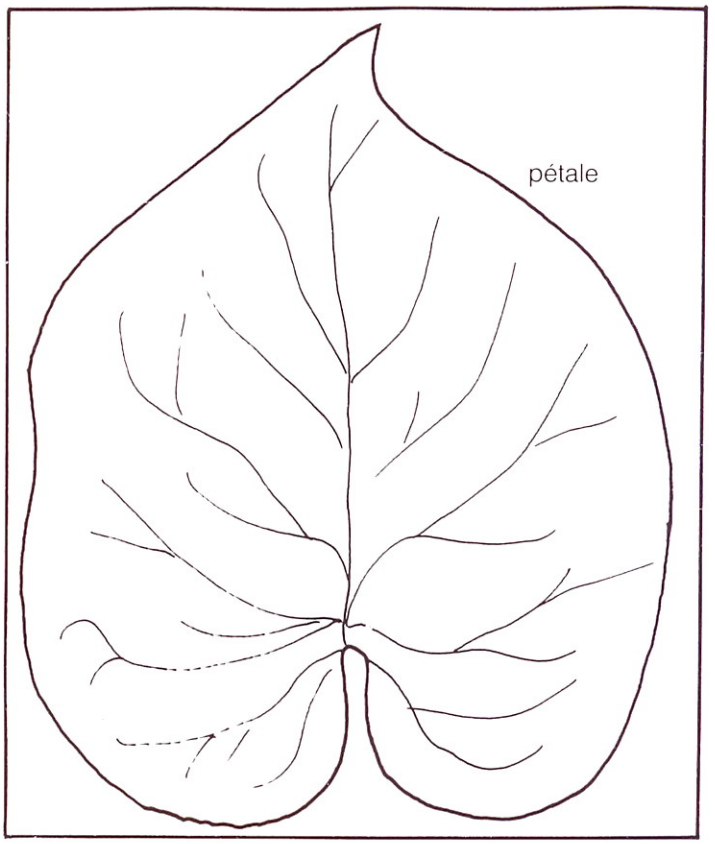


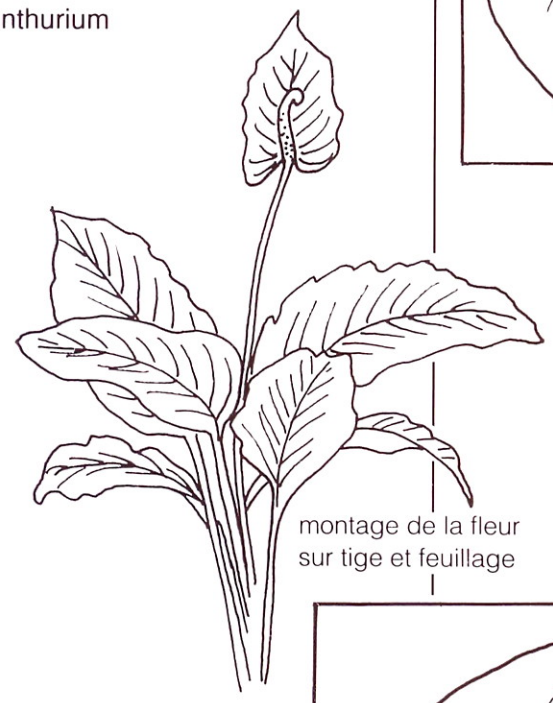


Aeschmea fasciata

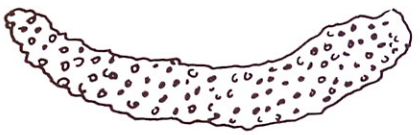


Anthurium

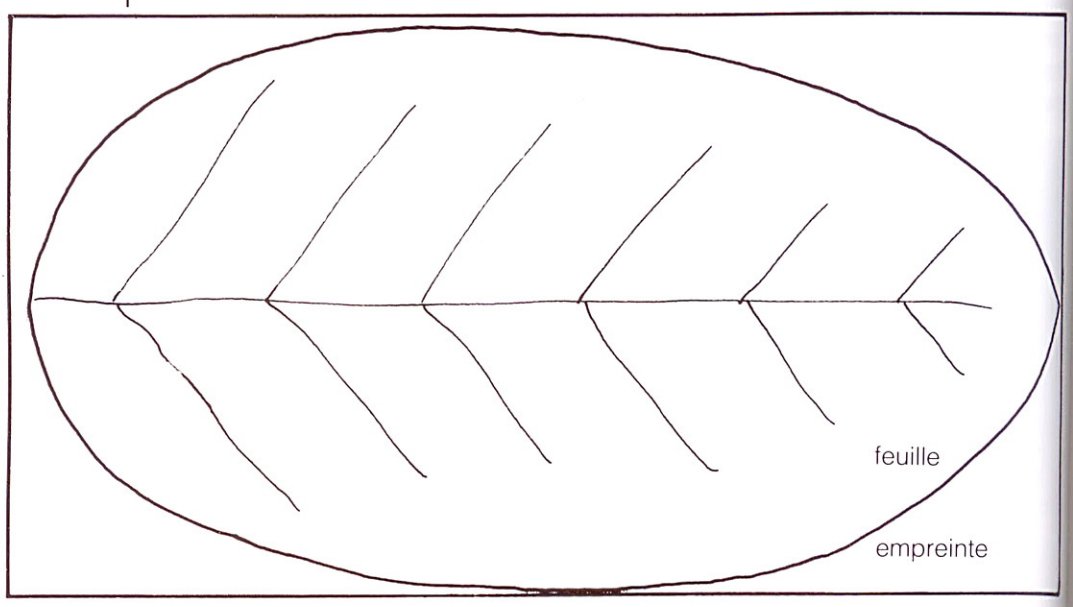




montage de la fleur
sur tige et feuillage



coeur de la fleur



l'anthurium

Magnifique fleur très facile et très rapide à réaliser.

Préparer du sucre cuit rouge écarlate. Tirer avec les deux mains la grande surface (13 à 14 cm de long sur 10 cm de large) nécessaire à la réalisation de la fleur. Façonner en forme de cœur. Couper en

pointe avec des ciseaux. Marquer à l'empreinte. Ne pas tirer trop mince afin que les nervures, qui sont nombreuses et proéminentes, soient restituées.

Façonner le « cœur » avec du sucre tiré orange en forme de boudin de 6 à 7 cm de longueur et 1 cm de diamètre, pointu et tordu à l'extrémité. Mouiller légèrement et

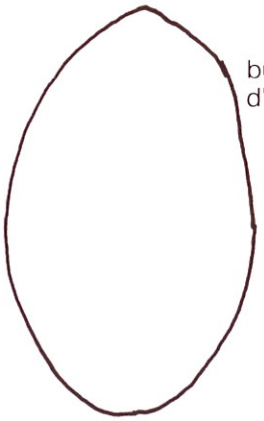
rouler dans le sucre cristallisé de même couleur.

Tirer de grandes feuilles avec du sucre vert foncé. Comme pour les fleurs, ne pas

tirer trop mince pour restituer les nervures. Recouvrir une grande tige de sucre de même couleur. Coller la fleur en haut de la tige.

Le choix de cette fleur est à conseiller pour le décor de gros entremets.

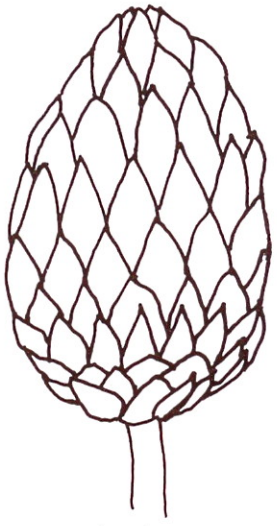
Protea king



bulle en forme
d'oeuf allongé

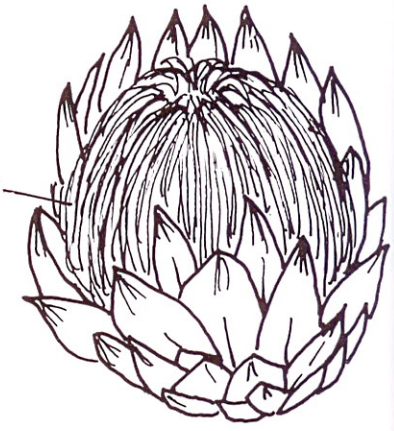
pétale détaillé
différent suivant l'emplacement

montage sur tiges



bouton

montage de la fleur



sucre filé

le protea king

Fleur d'Afrique du Sud qui ressemble un peu à la fleur d'artichaut, de couleur rose très clair en bouton et saumon à l'intérieur des pétales quand la fleur est ouverte.

La fabrication du bouton et de la fleur s'effectue en soufflant une bulle de sucre tiré rose :
- en forme d'œuf pour le bouton,
- en boule plus ou moins aplatie pour la fleur, suivant son degré d'épanouissement.

Pour réaliser la fleur en bouton, tirer dans le sucre rose les pétales en forme de pointe de lance légèrement creusée. Les coller, en commençant par le haut, légèrement chevauchés jusqu'à la base.

Pour la fabrication de la fleur épanouie, tirer avec du sucre de couleur rose des fils pointus à l'extrémité. Les coller sur plusieurs rangées en les alignant les uns à côté des autres et en épousant la forme de la boule. Tirer les pétales avec du sucre de

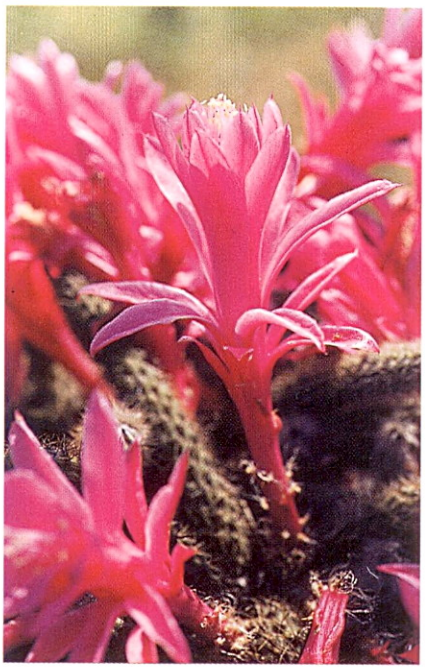
2 couleurs en superposant du sucre orange sur le rose. Les pétales seront des tailles différentes suivant leur emplacement. Les coller à la base du cœur sur 2, 3 ou 4 rangées ; les ouvrir plus ou moins suivant le degré d'épanouissement désiré.

Une fleur épanouie devra atteindre entre 10 et 14 cm de diamètre, les boutons environ 10 cm.

Coller les fleurs sur de grosses tiges recouvertes de sucre vert foncé.

Tirer les feuilles dans le même sucre, assez épaisses comme elles se présentent dans la réalité. Les marquer à l'empreinte.

Ces fleurs originales sont très jolies. Elles seront utilisées pour le décor des buffets exotiques.



Aporocactus flagelliformis

pétales de taille différente
selon l'emplacement

collage des pétales par paliers

tige laiton
vert sucre filé jaune

fleurs sur tige

bouton

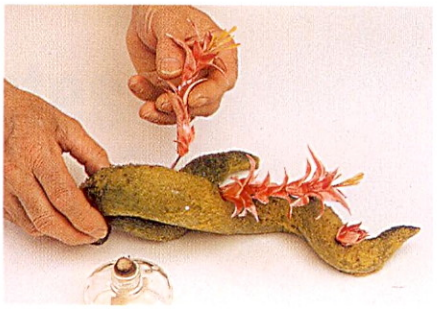
tige sucre soufflé
recouverte de sucre filé vert

l'aporocactus flagelliformis (queue-de-rat)

Pour cette plante du désert qui produit une magnifique floraison, préparer du sucre rose, jaune et vert.

Avec le sucre rose, tirer de grands pétales — environ 25 — pointus aux deux extrémités, de 13 à 15 cm de long selon leur emplacement, sur 2 à 3 cm à la partie la plus large. Coller en forme d'entonnoir une quinzaine de pétales en les chevauchant légèrement ; coller les autres en glissant le long de la fleur jusqu'à la base.

Préparer les étamines, composées d'une douzaine de fines tiges de laiton recouvertes de sucre jaune. Les coller au centre de la fleur. Avec du sucre vert, souffler un tube d'environ 5 cm de diamètre, d'une longueur appropriée au décor envisagé ; lui donner des formes ondulatoires, le recouvrir de sucre filé vert pour simuler les piquants qui recouvrent la plante.



Fabriquer les boutons composés de quelques pétales, de forme ovale quand ils sortent de la tige et s'épanouissant progressivement. Coller fleurs et boutons parallèlement à la tige.

Une place de choix peut être réservée à cette jolie plante dans la décoration de buffets exotiques.

fleurs et plantes séchées pour décoration

orge
blé
chardon bleu
chardon commun
pomme de pin
monnaie du pape
lavande
maïs
immortelle

Orge

Blé

grain d'orge

grain de blé

former un ovale dans le sucre tiré

montage de l'épi sur la tige par collage à la lampe à alcool

tige métallique recouverte de sucre tiré

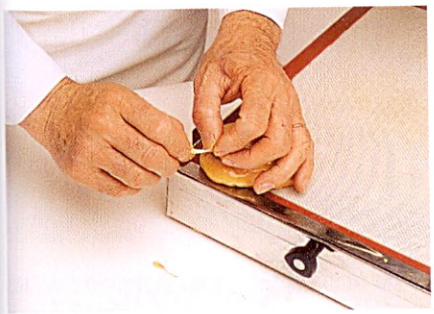
feuille sucre tiré

enfoncer les tiges dans une plaque pour le temps du montage

plaque de polystyrène

l'orge

Enrober une tige métallique de sucre tiré. Façonner les grains entre le pouce et l'index de la main droite. Tirer un fil au sommet du grain.



Coller les grains en chevrons le long de la tige porteuse.

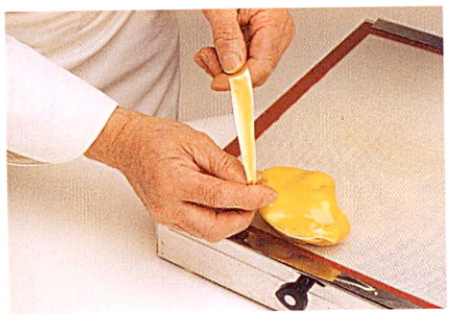
Tirer les feuilles longues et étroites. Les coller le long de la tige.

Tiges et feuilles seront de couleur vert tendre, ou jaune pâle dans le cas d'un décor de fleurs séchées.

le blé

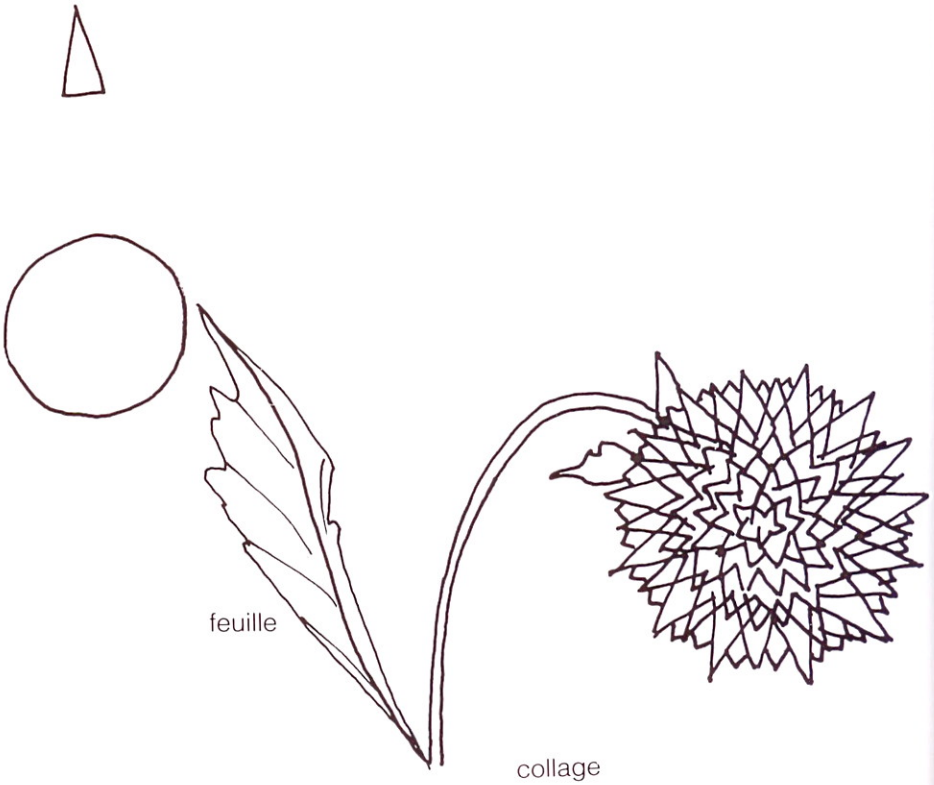
Employer sensiblement la même technique de fabrication que pour l'orge. Façonner les grains de forme moins allongée et ne tirer qu'un tout petit fil au sommet.

Coller les grains sur la tige porteuse, en chevrons plus ouverts que pour l'orge. La face de l'épi de blé doit pouvoir s'inscrire dans un rectangle. La couleur du sucre devra être d'un jaune d'or.

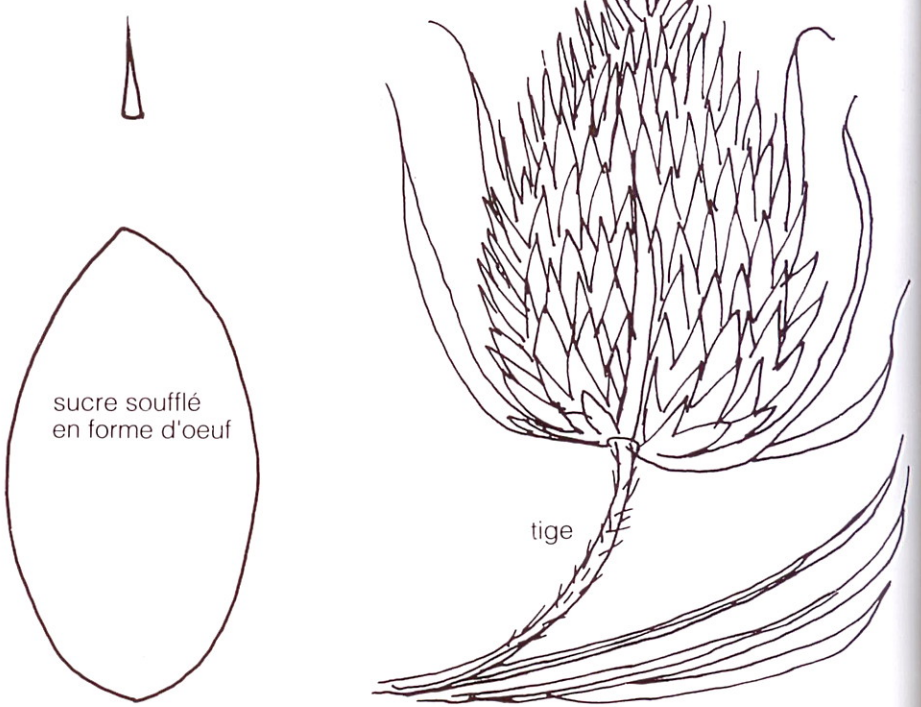


Pour le commercial, utiliser les épis de blé sans armature, pour le décor des entremets « anniversaire », « noces d'or ».

Chardon bleu



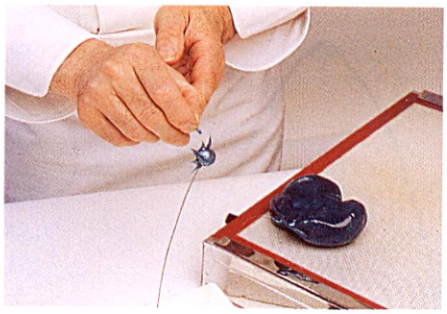
Chardon commun



le chardon bleu

Préparer du sucre tiré bleu. Souffler une boule de 2 à 3 cm de diamètre. Tirer des

petites pointes dans le même sucre et les coller sur la boule les unes à côté des autres. Placer l'ensemble sur des branches



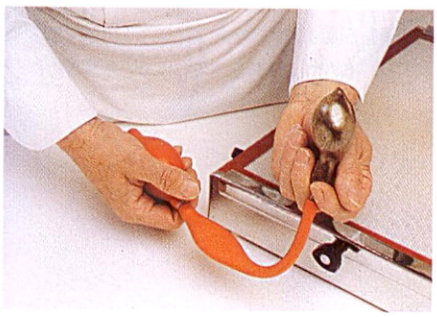
fines ou des tiges recouvertes de sucre vert foncé.

Fabriquer des feuilles longues et étroites, les passer à l'empreinte, les couper sur les bords avec des ciseaux à 2 ou 3 endroits et les tordre légèrement.

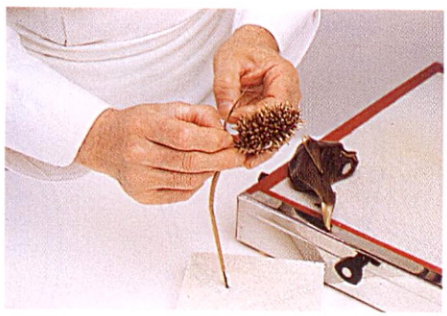
Réserver les chardons bleus pour les décors représentant des fleurs séchées.

le chardon commun

Préparer du sucre tiré couleur caramel. Souffler une bulle en forme d'œuf. Tirer



des pointes un peu plus étroites mais plus longues que celles des chardons bleus. Les coller sur la bulle, en commençant par le haut.

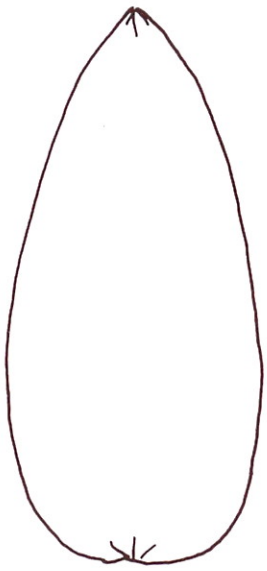


Façonner de grands sépales, les coller à la base du chardon.

Enrober de grandes tiges métalliques de sucre de même couleur. Coller les chardons sur ces tiges.

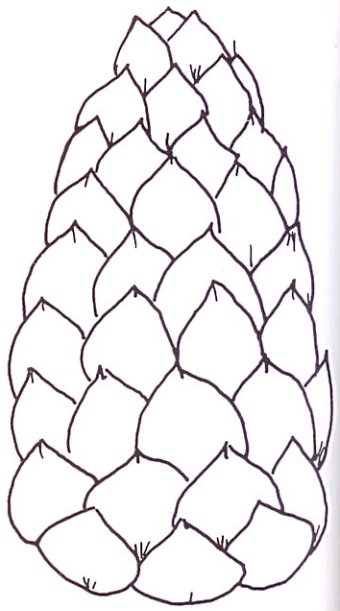
Le chardon commun trouvera également sa place dans les décors de fleurs séchées.

Pomme de pin

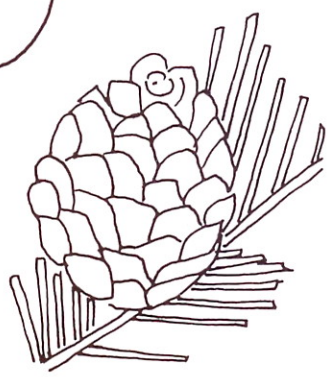


sucre soufflé
en forme d'oeuf allongé

écaille

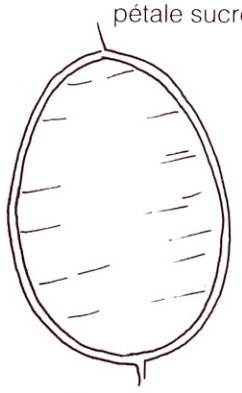


collage = commencer
par le bout



pomme de pin sur branche

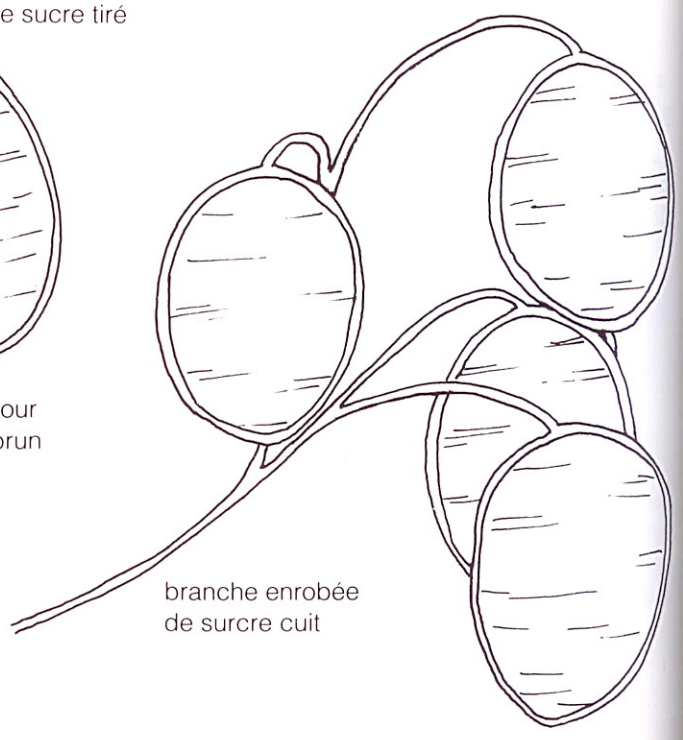
Monnaie du pape



pétale sucre tiré

souligner le tour
au colorant brun

collage sur branche



branche enrobée
de surcre cuit

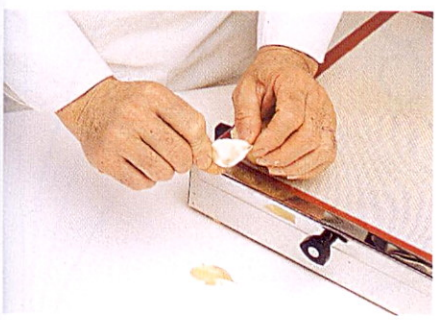
la pomme de pin

Avec du sucre tiré brun, souffler un œuf très allongé d'environ 10 cm de longueur sur 4 cm de diamètre. Tirer dans le même sucre de petites écailles avec le bout du pouce de la main droite, en les creusant bien. Les coller autour de l'œuf soufflé en commençant par le haut, et en les chevauchant légèrement, jusqu'à recouvrir la totalité de la pomme de pin.

A réserver pour les décors d'automne.

la monnaie du pape

Préparer du sucre tiré très blanc. Ne pas trop le satiner pour le garder légèrement transparent. Façonner la fleur de la main droite, comme pour tirer un pétale de rose très mince de forme ovale. Poser à plat.

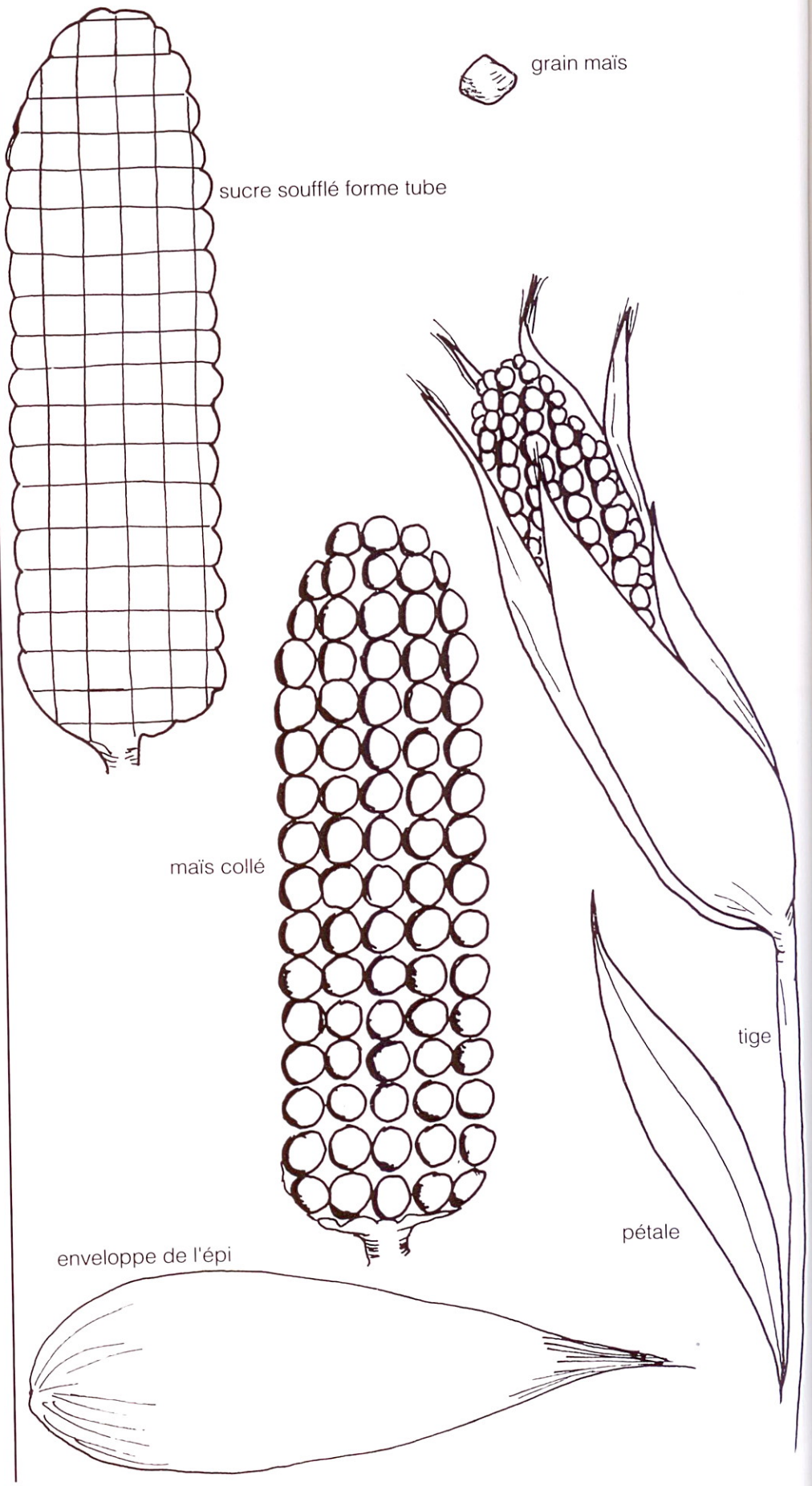


Pour s'approcher le plus possible de la réalité, souligner le tour de la fleur au colorant brun et peindre au pinceau fin quelques traits comme le montre le croquis.

Enrober de fines tiges métalliques de sucre tiré jaune clair. Accrocher les fleurs à ces tiges et les coller sur des petites branches recouvertes de sucre cuit.

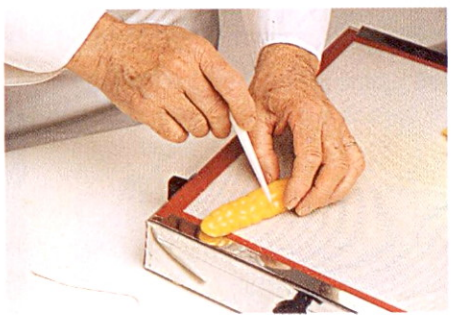
A réserver pour des décors type « fleurs séchées ».

Maïs

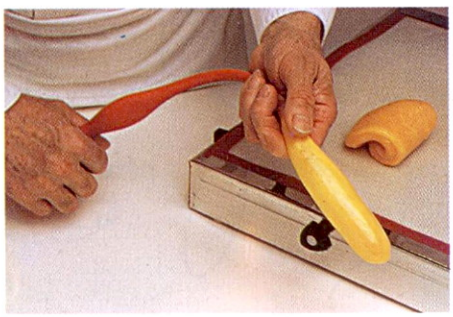

grain maïs
sucre soufflé forme tube
maïs collé
tige
pétale
enveloppe de l'épi

le maïs

Pour la fabrication du maïs, plusieurs possibilités sont offertes :
- modeler l'épi en plein dans du sucre tiré jaune, et marquer les grains à l'ébauchoir quand le sucre est encore malléable ;



- ou le souffler dans une empreinte ;



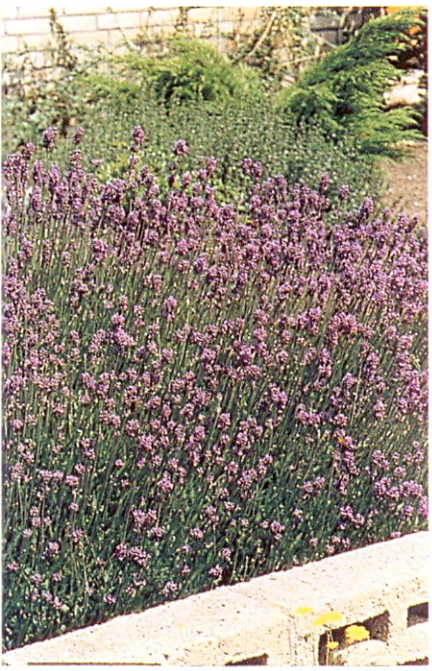
- ou encore souffler un tube serré aux deux extrémités, et coller les grains autour.

Pour façonner les grains, tirer un boudin de 1 cm de diamètre, le couper en sections de 1 cm de longueur, coller les grains ainsi obtenus le long du tube pendant qu'ils sont encore chauds. Cette solution est la plus longue, mais la plus ressemblante.

Fabriquer l'enveloppe qui entoure l'épi, mais auparavant, resatiner le sucre jusqu'à ce qu'il devienne terne : façonner alors de grandes feuilles, les coller autour de l'épi.

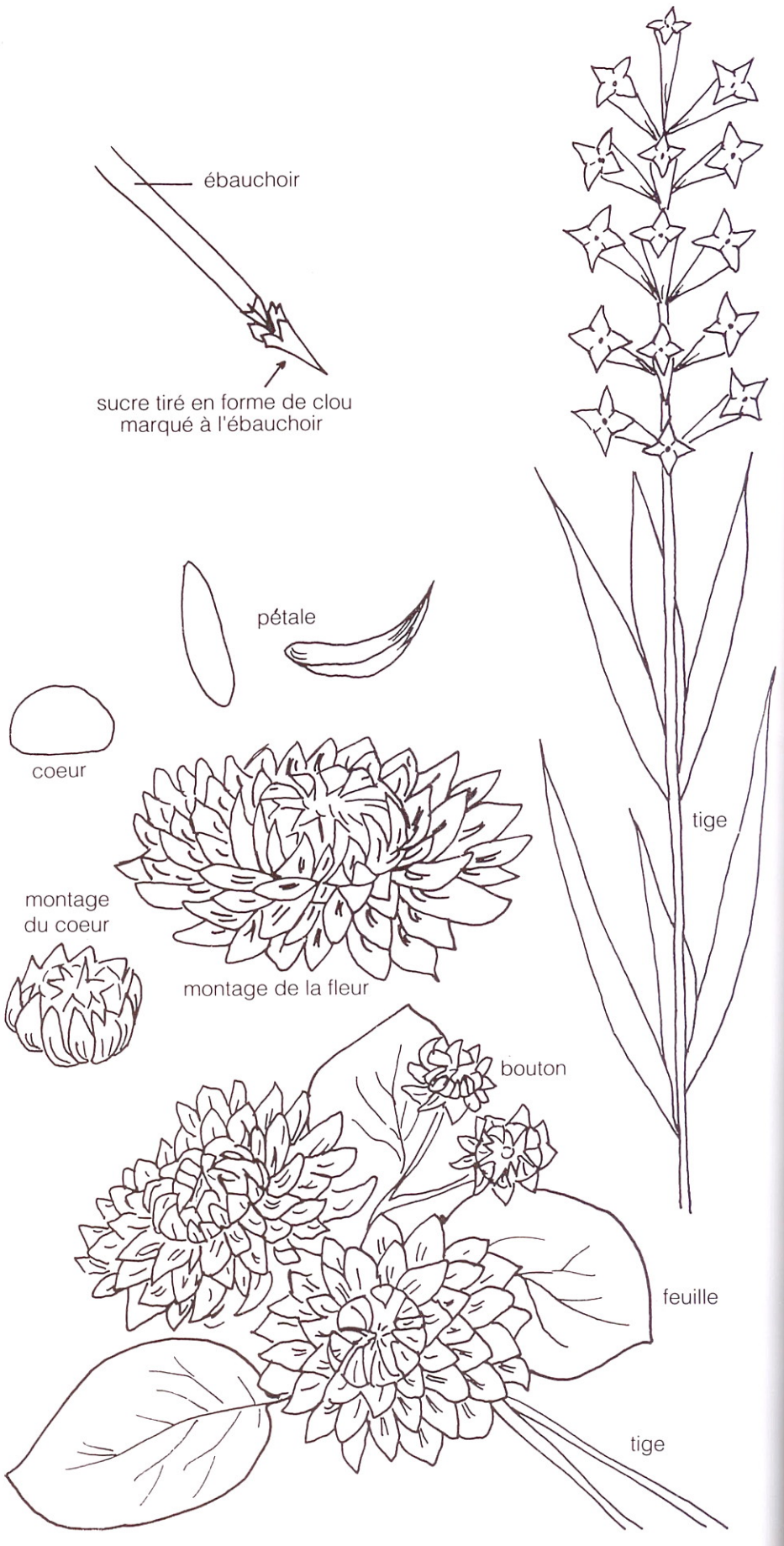
Coller l'épi sur une grande tige recouverte de sucre tiré jaune-vert. Tirer les feuilles longues et pointues, les marquer à l'empreinte.

Le maïs est un élément de décor qui servira pour la fabrication de grandes pièces artistiques.



Lavande

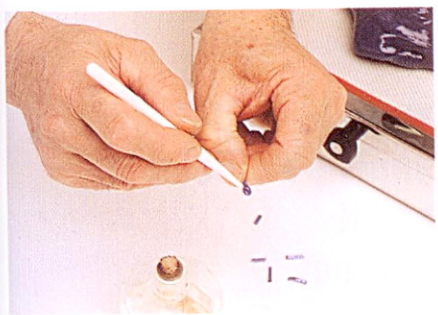
Immortelle



la lavande

Le choix de la lavande pour les décors devra être réfléchi : il sera facile de réaliser ces jolies fleurs, mais il faudra être très patient, et surtout ne pas être trop pressé...

Avec du sucre tiré d'un joli bleu, allonger un boudin de 5 mm de diamètre. Le couper en sections de 1,5 cm.



Réchauffer à la lampe l'extrémité de ces petits cylindres. Quand le sucre est ramolli, enfoncer au centre un ébauchoir de forme pointue. Allonger l'extrémité opposée de la fleur après l'avoir réchauffée.

Façonner les feuilles, longues et fines, avec du sucre tiré vert tendre.

Recouvrir une tige métallique avec le même sucre.

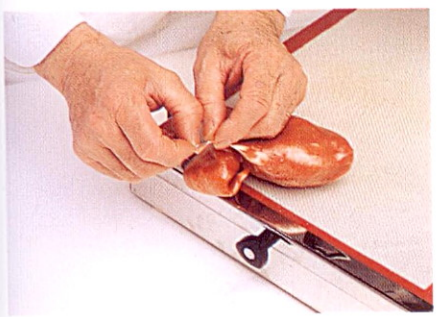
Coller les fleurs serrées autour de la tige, ainsi que les feuilles qui devront être très nombreuses.

Ces fleurs, par leur couleur et leur légèreté, agrémenteront les bouquets de fleurs séchées.

l'immortelle

Fleur très intéressante pour la réalisation de présentations style « fleurs séchées » : en l'associant à quelques épis de blé, d'orge, de chardons et de monnaie du pape, on obtiendra un ensemble du meilleur goût. Son seul défaut : la durée de sa fabrication...

Préparer le sucre tiré. Souffler une petite boule d'un centimètre de diamètre qui constituera le cœur de la fleur. Fabriquer les pétales : tirer le sucre avec le bout des doigts (5 mm de large, 1,5 cm de longueur), légèrement arrondi d'un côté et pointu au départ du pétale ; le creuser un peu. Pour le montage, le creux sera à l'intérieur. Il faudra 50 à 60 pétales pour réaliser une fleur.



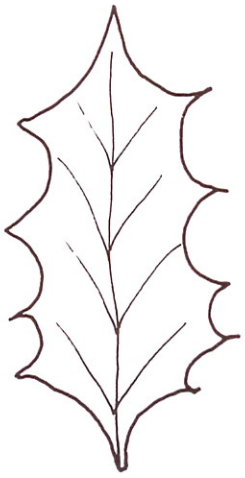
Coller les premiers pétales en suivant l'arrondi du cœur. Continuer le collage en formant une demi-sphère légèrement aplatie.

Les boutons sont de petites boules habillées de pétales et enveloppées de sépales à la base. Les tiges sont fines, les feuilles rondes vert tendre. L'immortelle est une petite fleur (5 X 2 cm). Malgré sa petite taille, le temps de fabrication sera important, il faudra donc beaucoup de patience mais le résultat sera la récompense, car c'est une très jolie fleur. Les couleurs : rouge, jaune, blanc, saumon.

feuillage
plantes vertes
décors aquatiques

houx
feuille de vigne
lierre
fougère
roseau
sansevieria
chlorophytum
algues
corail

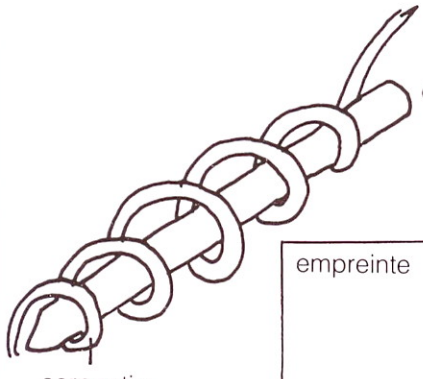
Houx



feuille

montage en bouquet

tige

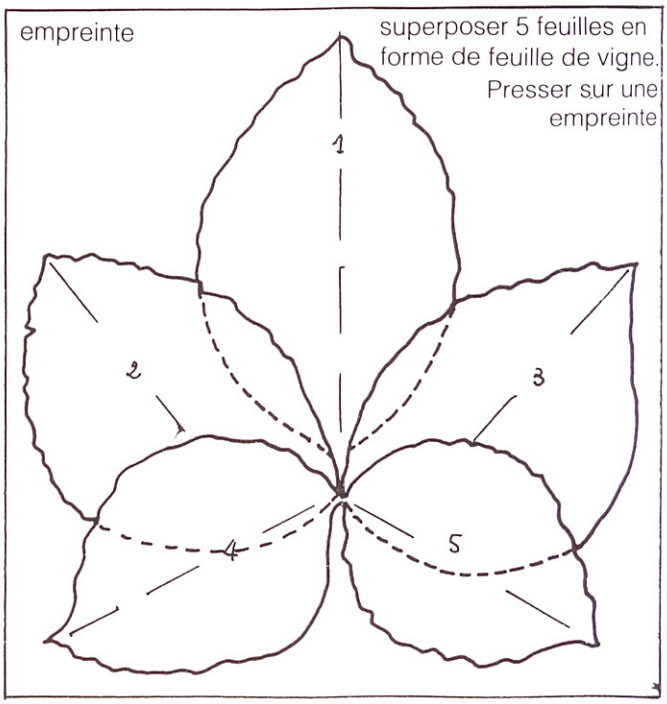


crayon

serpentin
en sucre tiré

feuille en
sucre tiré

Feuille de vigne



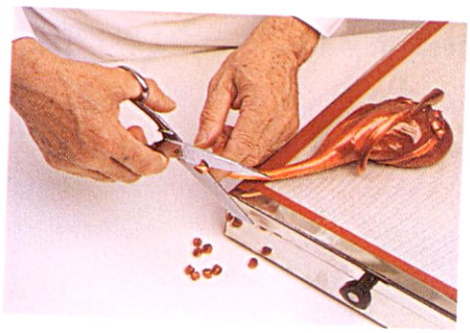
le houx

La fabrication du houx demande des couleurs très précises : un vert très foncé pour les feuilles, et un rouge très chaud pour le fruit.

Dans le sucre vert foncé, tirer avec la main gauche, une bande pas trop mince, de la largeur du pouce et d'environ 6 cm de longueur. Couper avec les ongles du pouce et de l'index de la main droite, en formant une pointe. Marquer la feuille avec

une empreinte. Façonner les autres pointes en déchirant et tordant le bord, tout autour de la feuille, avec les ongles des pouces et des index. Tout ce travail devra être réalisé à la chaleur de la lampe à sucre.

Avec le sucre rouge, faire un boudin de 1 cm de diamètre. Le couper en sections de 1 cm. Former les boules :



les coller par 2 ou 3 en les pressant les unes contre les autres pendant que le sucre est encore chaud.

Faire la tige avec du sucre tiré vert.

Monter en bouquet 2 ou 3 feuilles collées sur une petite tige, et placer les boules au centre.

Recommandé pour les décors d'entremets de fin d'année.

la feuille de vigne

Pour réaliser les feuilles de vigne, il faudra du sucre tiré de 4 couleurs différentes : du jaune, du vert, du violet et du rouge.

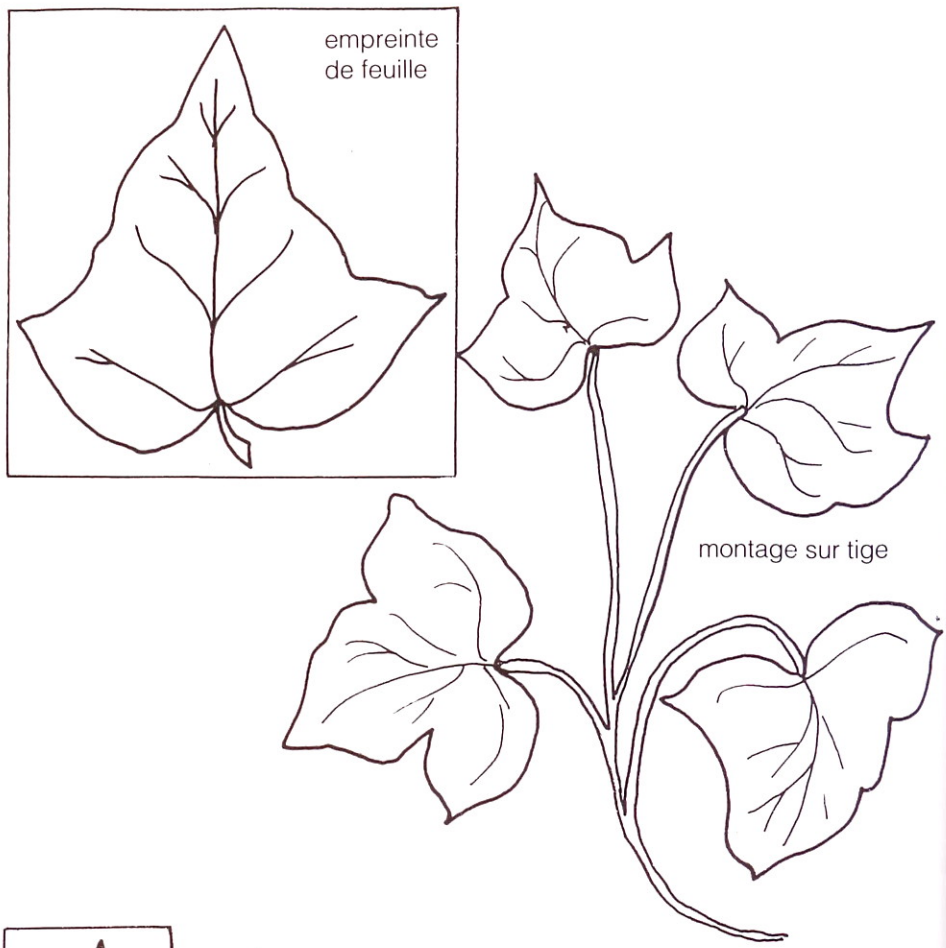
Superposer les sucres de couleur. Tirer 5 feuilles de même forme, mais de taille dif-

férente. Pour marquer les nervures, les presser sur l'empreinte au fur et à mesure du façonnage, en suivant l'ordre du croquis.

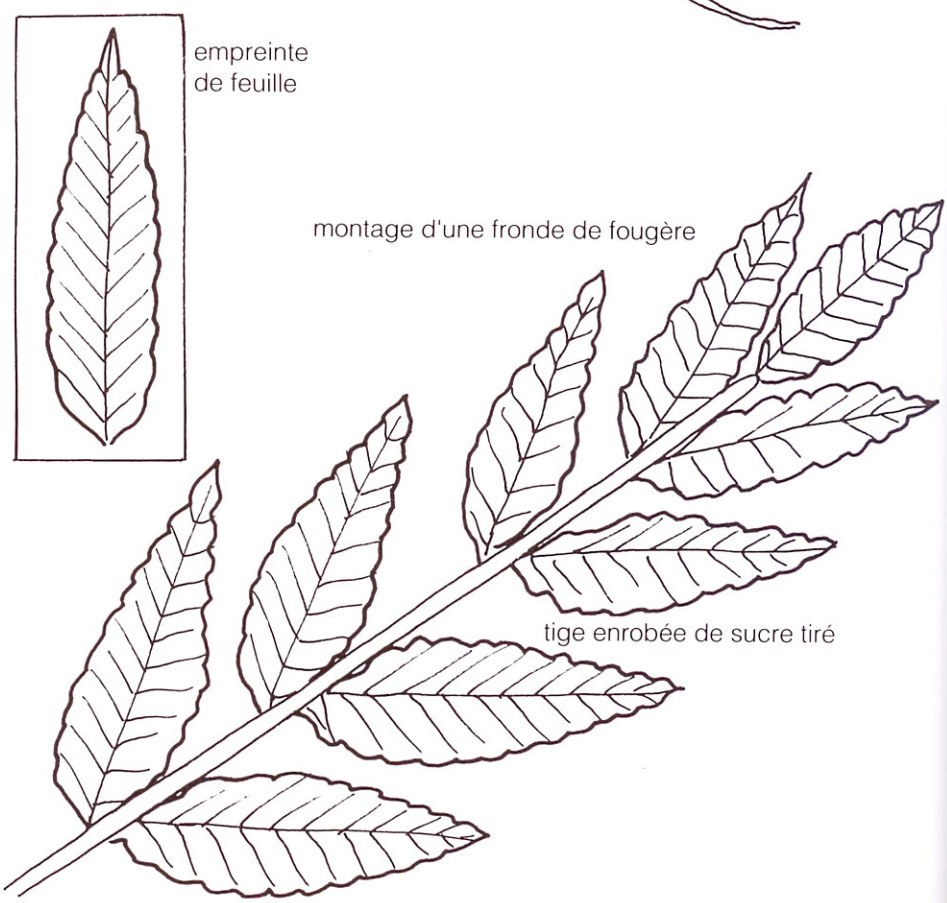
Appuyer ensuite fortement pour faire adhérer ensemble ces cinq parties qui formeront la feuille finale.

Les feuilles sont accompagnées de vrilles. Pour les réaliser, façonner une tige de sucre vert et l'enrouler autour d'un crayon.

Lierre



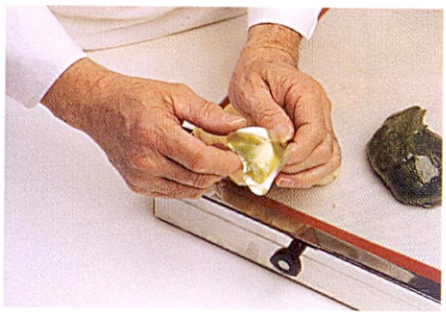
Fougère



le lierre

Préparer deux couleurs de sucre tiré pour la réalisation de lierre panaché : vert foncé et blanc.

Superposer, en retrait de 1 cm environ, le sucre vert sur le sucre blanc. Tirer le sucre de la main gauche de la large du pouce ; ne pas rechercher la minceur.



Couper avec des ciseaux le bord extérieur en pointe et la base de la feuille en arrondi. Tirer latéralement pour former les pointes de gauche et de droite. Couper

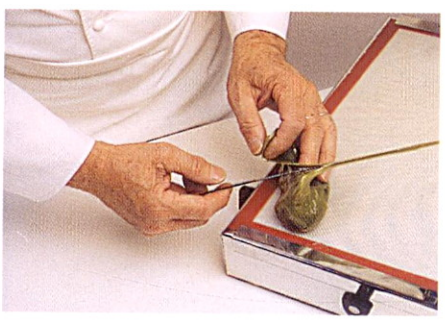
en « V » la base à l'emplacement de la queue. Marquer la feuille à l'empreinte.

Pour la fabrication des feuilles de lierre uni, la technique est la même, mais on utilisera seulement du sucre tiré vert.

la fougère

Avec du sucre tiré vert, façonner des feuilles longues et pointues de tailles différentes selon leur emplacement sur la tige centrale. Les passer à l'empreinte.

Enrober de sucre tiré de même couleur une tige métallique. Coller les feuilles le



long de cette tige en les plaçant de manière à former, à la base, un angle assez ouvert qui se refermera progressivement jusqu'au sommet.

Les fougères constituent un feuillage facile à utiliser dans les pièces artistiques.

Roseau

sucre soufflé

montage sur tige

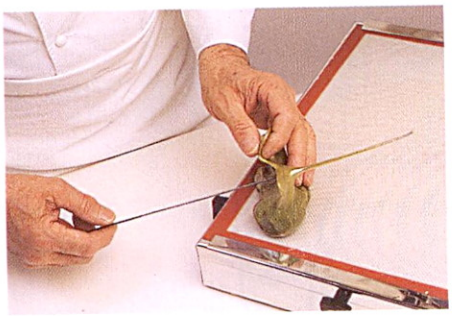
feuille

tige recouverte de sucre tiré

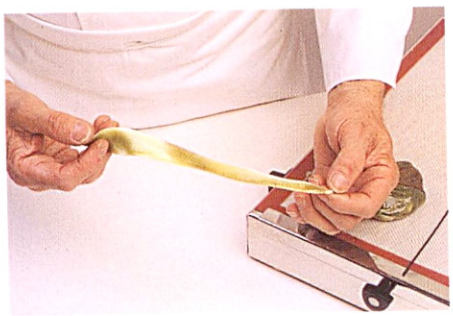
le roseau

Préparer du sucre tiré de couleur brune. Y incorporer du sucre cristallisé. Souffler un tube d'environ 15 à 16 cm de longueur sur 2 à 3 cm de diamètre. Le sucre cristallisé restituera l'aspect granuleux du roseau. On pourra alors, soit l'utiliser tel quel, soit le rouler dans du cacao si l'on souhaite lui donner une apparence plus veloutée.

Enrober de sucre vert une tige métallique.



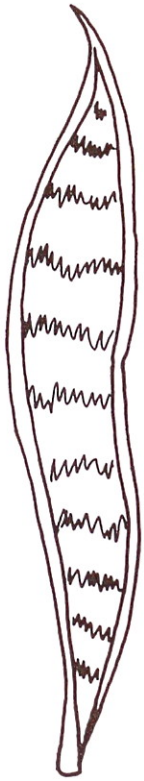
Avec le même sucre, tirer de grandes feuilles longues et pointues.



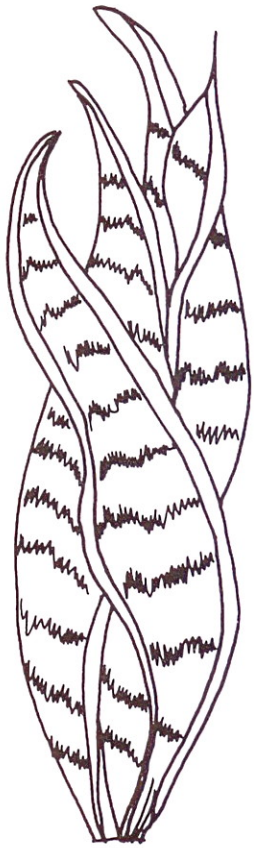
Pour le montage, percer le roseau avec une tige métallique chauffée. Mettre en place la tige recouverte de sucre. Coller les feuilles.

Les roseaux sont faciles et rapides à réaliser. Une place de choix leur sera réservée dans un décor aquatique.

Sanseveria



feuille
sucre 2 couleurs



ensemble de feuilles
collées formant la plante

Chlorophytum

feuille

ensemble des feuilles collées formant la plante

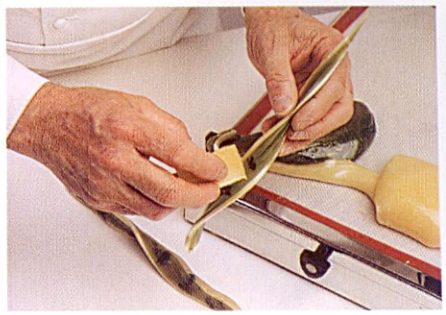
le sansevieria

Plante intéressante à réaliser. Son utilisation peut se concevoir dans un ensemble floral pour le décor de buffets.

Préparer des sucres de plusieurs couleurs : vert foncé, vert clair, et blanc.

Superposer les sucres pour réaliser les

marbrures. Tirer les feuilles en forme de



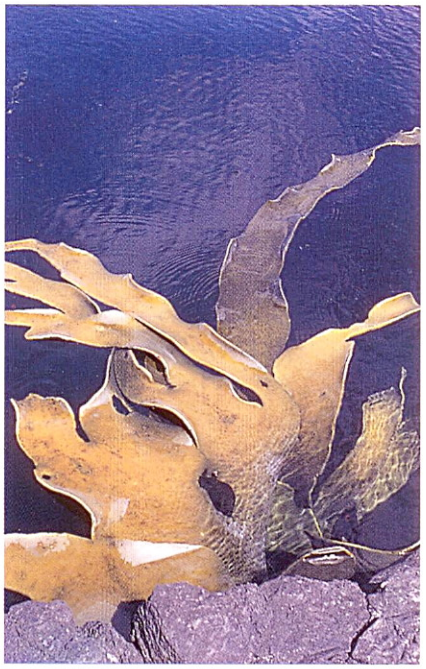
glaive, les tordre en spirale. Les grouper par 4 ou 5 de hauteurs différentes.

le chlorophytum

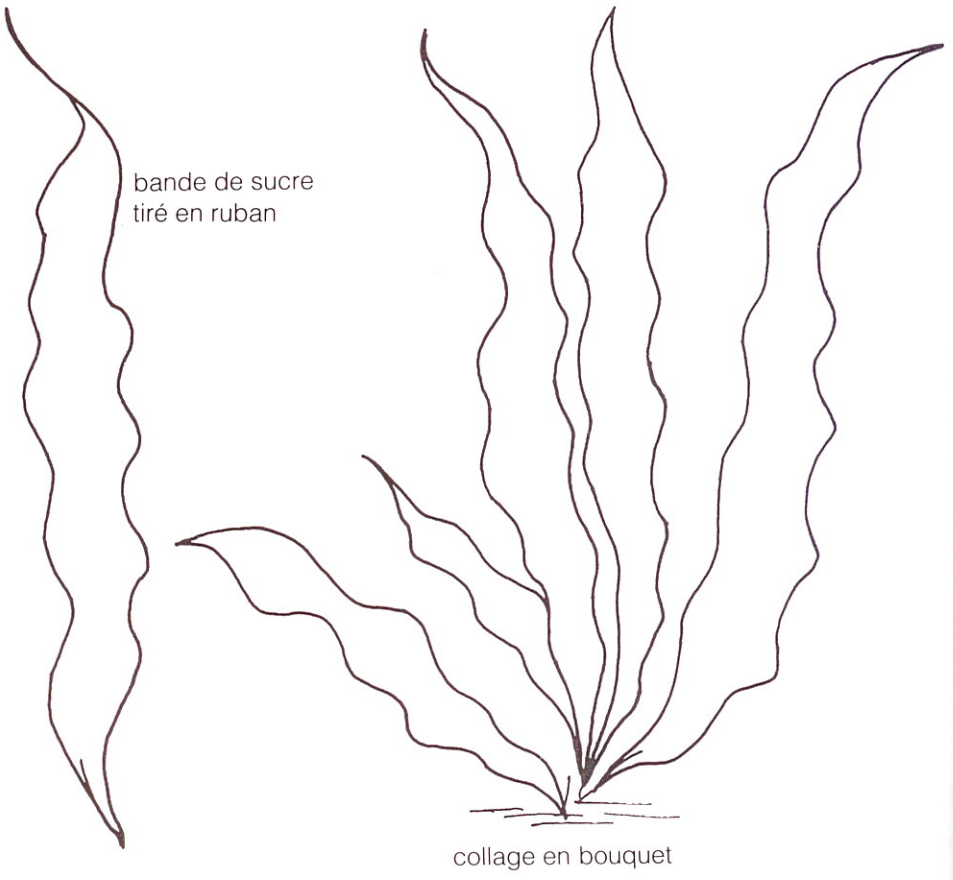
Préparer du sucre tiré vert foncé, vert clair, blanc.

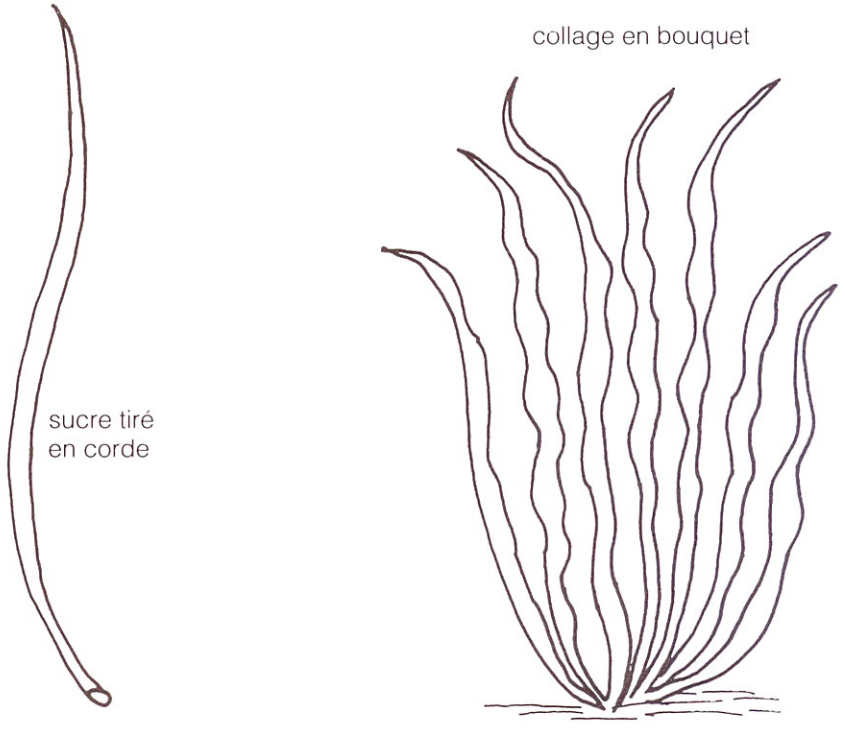
Façonner en boudin les sucres de couleur, les placer les uns à côté des autres dans l'ordre suivant : vert foncé, vert clair, blanc, vert clair, vert foncé. Tirer de grandes feuilles, pointues à l'extrémité, les cintrer.

Coller l'ensemble des feuilles en buisson.



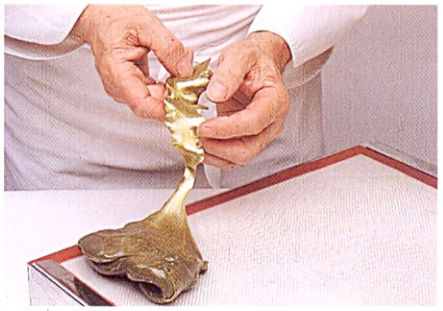
Algues


bande de sucre
tiré en ruban
collage en bouquet


collage en bouquet
sucre tiré
en corde

les algues

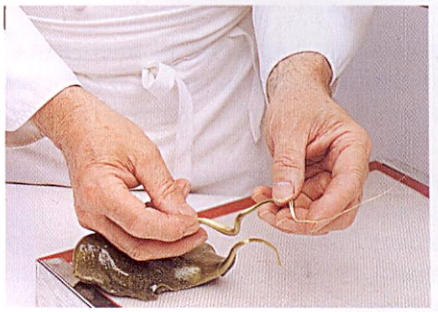
Préparer du sucre tiré vert. Le façonner en rubans pas trop minces de 3 à 4 cm de largeur, et d'une longueur appropriée aux besoins. Couper en formant une pointe. Donner un mouvement ondulatoire en tirant, tout le long du ruban, les bords extérieurs avec les deux mains. Grouper



les algues debout ou les allonger selon la nécessité du décor envisagé.

autres algues

Au lieu de tirer le sucre en rubans, le façonner en cordons pointus aux deux extrémités. Les onduler comme indiqué



précédemment. Les grouper en les collant en buisson.

le corail

Ces décors de fonds marins seront accompagnés de corail.

Pour réaliser le corail, sélectionner des petites branches en forme de bouquets. Les tremper dans du fondant blanc bouillant et les plonger rapidement dans du sucre en grains. Mettre en forme.

Pour le corail rouge, colorer du fondant en rouge corail. Tremper les branches dans le fondant, les égoutter et les mettre en forme.

LE TRAVAIL DU SUCRE
LES FLEURS

63 fleurs du monde entier, 15 plantes et décors aquatiques en sucre tiré
A l'adresse du débutant ou du professionnel confirmé, cet ouvrage constitue une méthode pédagogique pour acquérir progressivement la maîtrise de la technique du sucre tiré ou renforcer ses connaissances. Pour une reproduction en sucre tiré la plus réaliste possible, l'accent est mis sur l'observation des fleurs dans leur milieu naturel et l'étude de leur structure par le dessin.

Une progression par dessins et photos
Après vous avoir expliqué comment préparer le sucre et les divers principes du façonnage, chaque fleur est traitée en une double page offrant une illustration de la fleur naturelle, des schémas des pétales, sépales, pistils, étamines, feuilles, tiges, empreinte, le déroulement en près de 400 photographies en couleur des diverses étapes (façonnage, collage, assemblage), des explications simples et concises, des suggestions de présentation artistique ou de décors d'entremets.

10 compositions florales
Elles présentent les roses, les fleurs à pétales ronds et incurvés, pointus et formant cornet, étroits ou ciselés, cintrés ou formant bouquet, les petites fleurs, les algues, les plantes vertes, les plantes séchées, les plantes exotiques, et sont autant de suggestions pour vos propres créations.

Jean Creveux est diplômé Meilleur Ouvrier de France (MOF) depuis 1965. Il a acquis une longue expérience professionnelle de pâtissier en 42 années de pratique dont ces quatorze dernières comme chef de travaux au Centre de formation d'apprentis de Vincennes. Professionnel reconnu, enseignant très apprécié, Jean Creveux est un grand spécialiste du travail du sucre qui s'est vu décerner par ses pairs de très nombreuses distinctions, prix et médailles, en France comme au Japon, Espagne, États-Unis – Grand prix Charles Proust en 1954, Médaille d'or de plusieurs villes ainsi que de la Saint-Michel en 1988, Culinary Trophy of America en 1989, etc. Il est membre de l'Académie culinaire de France depuis 1982. C'est lui qui présida toute la technique pâtisserie de l'immense gâteau de la tour Eiffel lors de la célébration de son centenaire. C'est toute son expérience qu'il a voulu transmettre dans *Le Travail du sucre.*

9 782865 470198
ISBN 2-86547-019-9
amaïric